

# Luomulehti



s. 48 Rahti- ja alihankintatyön teettäminen helpottunut

s. 43 Vihannesviljelyä

s. 16 Naudan ruokinta monipuoliseksi

**s.8 Sopimukset**

**s.31 Rehut**

**s.53 Markkinointi**





apilat - herne - virnat - härkäpapu - mailaset -  
vuohenherne - keltamaite

# Vihannesviljelyn Rikkatekniikkaa

Liekittimet  
Harat  
Ryömijä



## Ilmasta typpeä!

Typpiymppi-typpibakteerit varmistavat biologisen typensidonnan ja hyvän kasvun



Elomestari Oy, Koskitie 185, 95520 Tornio, [www.elomestari.fi](http://www.elomestari.fi), p. 040 581 8477

Suomen suosituin rehuvirna

# EBENA

varma ja satoisa



[www.naturcom.fi](http://www.naturcom.fi)

Myynti alan liikkeet sekä  
**NATURCOM OY**

92400 Ruukki, Puh. (08) 270 7200, (02) 762 6200

## Luomu on joukkuepeliä

**L**uomutuotannon mahdollisuudet ruoantuotannon globaalien ympäristöongelmien ratkaisijana on tunnustettu laajasti ja nykyisin harvemmin kuulee, ennen niin tuttua kysymystä, miksi ihmessä luomua tulisi edistää? Tilalle ovat tulleet kysymykset siitä, miten luomua voisi parhaiten edistää ja mitkä ovat keinot, joilla luomua saataisiin kehitettyä vieläkin ympäristöystävällisemmäksi. Näiden asioiden esille tuomiseksi Luomuliitto yhteistyökumppaneineen on jo pitkään työskennellyt ja nyt tuloksiakin näkyy.

Poliittinen tahtotila luomun edistämiseksi on tällä hetkellä voimakas niin Suomessa kuin koko Euroopassakin, mikä kuvastuu myös Maa- ja metsätalousministeri Jari Koskisen haastattelussa (s. 8). Luomumyönteisestä tahtotilasta johtuen me luomutoimijat pääsemme yhä useammin vaikuttamaan alamme kehitykseen, josta kertoo myös komission järjestämä kuuleminen EU-luomusta (s. 46).

Tahtoa luomun edistämiseksi ei nyt siis puutu, vaan suuri haaste on siinä miten saamme valjastettua tämän tahtotilan luomun voittoluksi. Meille on tärkeää saada tuottajien ääni mahdollisimman kuuluvasti ja painokkaasti esille luomua

kehitetessä. Tämä onnistuu parhaiten hyvin organisoidulla joukkuepelillä. Luomuliiton rooli on koota sitoutunut joukkue ja saada se pelaamaan hyvässä yhteishennessä yhteisten tavoitteiden puolesta. Meillä ei ole käytettävissä kovinkaan suuria taloudellisia resursseja, joten joukkueemme on rakennettava omiin vahvuuksiin perustuen, pystyäksemme voittoihin.

**Eväitä Team Luomuliiton menestykseen:**

**Pohjatyo:** Tulevaisuuden menestys tarvitsee aina pohjatytöitä. Meidän on muistettava ja arvostettava sitä, että pohjatytöitä menestymisen eteen on tehty jo vuosikymmenten ajan ja myös me osaltamme rakennamme tulevaisuuden menestystä.

**Tavoitteet:** Ilman pitkäjänteisiä tavoitteita ei yksikään joukkue saavuta menestystä. Meillä on oltava kunnianhimoiset ja yhteiset tavoitteet, sekä usko niiden saavuttamiseksi.

**Pelaajamateriaali:** Meillä on monipuolinen pelaajamateriaali, joista on mahdollista koota hyvin yhteenpelaava joukkue, kunhan kaikille löydetään oikea rooli ja annetaan riittävästi vastuuta ja peliaikaa.

**Sitoutuneisuus:** Pelaajien on sitouduttava pelaamaan joukkueen ja



tavoitteiden hyväksi, vaikkei tuloksia olisi heti nähtävissä.

**Tukijat:** Kannattajat ovat puoli joukkuetta. Meidän on ansaittava tukijoidemme luottamus ja rakennettava heitä miellyttävä strategia, jotta kannustusta riittäisi myös vaikeina aikoina.

**Usko itseemme:** Meidän on arvostettava työtämme ja uskottava sen tuottavan hedelmää. Samalla uskolla ja innolla kuin viljelijä keväällä kylvää siemenet maahan ja näkee silmissään syksyllä korjattavan sadon on meidän suhtauduttava myös järjestötyöhön.

Jukka Lassila



# VALTRAN UUDEN VUODEN LUPAUS

# 2013

KOSKA LÄHES JOKA TOINEN  
UUDEN TRAKTORIN OSTAJA  
VALITSI KOTIMAISEN MERKIN  
VUONNA 2012

ARVOMME  
JOKA TOINEN KUUKAUSI  
3x1000 LITRAA  
POLTTOAINETTA  
KAIKKIEN TARJOUKSEN\* PYYTÄNEIDEN KESKEN.

\* KOSKEE VAIN UUDESTA VALTRA-TRAKTORISTA PYYDETTYJÄ TRAJOUKSIA.



TARJOLLA LAAJEMPI VALIKOIMA KUIN KOSKAAN.

Valtra-myyjät, AGCO Suomi Oy  
Lähimmän Valtra-myyjän yhteystiedot  
saat numerosta 020 45 501 tai [www.valtra.fi](http://www.valtra.fi)

## Luomulehti

SISÄLLYS 1/2013

- 3 Luomu on joukkuepeliä
- 8 Riittääkö raha ja tehdäänkö sopimuksia?
- 8 Epävarmuus jatkuu
- 10 Uutta Luomuliitossa: Puhelin- ja sähköpostineuvontaa
- 12 Luonnonmukaista lihakauppaa
- 14 Ruohonjuuren myymälän uusi muoto
- 15 Tulevan kevään haasteita siemenvälinoissa
- 16 **Kannessa: Naudan ruokinta monipuoliseksi**
- 21 Luomuvihanneksen siemeniä
- 23 Maan kasvukuntoa parantamalla mukaan ilmastotalkoisiin
- 26 Luomu ja Maailman nälkä -seminaari vahvisti uskoa luomuun
- 28 Kestävää kehitystä luomujatkojalostukseen
- 30 Rehu joka lähtöön
- 32 Luomua lemmikeille
- 34 Syysrypsiä luomun ehdoilla Harjakylvökone keventää ajokertoja
- 37 Luomu ja gluteenittomuus uuden verkkokaupan kärkiä
- 38 Östanvikin tilamyymälästä jonotetaan saaristolihaa
- 40 Baltian luomussa on tekemisen makua
- 43 **Kannessa: Vihannesviljelyn käsityöläiset**
- 46 Kumppanuusmaatalous voi mahdollistaa pienviljelyn
- 46 Verkossa kuuleminen EU-luomusta
- 48 **Kannessa: Rahti- ja alihankintatyön teettäminen helpottunut luomutoiminnassa**
- 49 Aira Sevön ESVYs nya ordförande
- 50 Kosketus maaseudun ammatteihin
- 52 Mallia markkinointiin: Eosta
- 56 Luomumerkit kertovat – myös paikallisuudesta ja ympäristökeskustelusta
- 58 Luomuvälvonta keskusteluttaa IFOAMissa
- 59 Variksenmarjaa glögiin
- 60 Keski-Suomen luomuyhdistys herää!

### PALSTAT

- Alkupaloja ..... 6
- Kommentti ..... 8
- Kolumni ..... 15
- Luomua opiskelemaisissa ..... 20
- Tutkittua tietoa ..... 30
- Kommentti ..... 46
- På svenska ..... 49
- Palveluksessanne ..... 54
- Edunvalvontaa Euroopassa ..... 58
- Tuotteen tarina ..... 59
- Yhdistyksistä ..... 60

### LYHYET

- Uutta tietoa luomumaidon-tuotantotiloista ..... 55



Sivu 12: Luonnonmukaista lihakauppaa



Sivu 20: Luomuvihanneksen siemeniä!



Sivu 35: Syysrypsiä luomun ehdoilla

Kannen kuva: Perttu Iso-Markku



## Suurmielenosoitus vaati CAP-uudistusta

■ Hyvän ruoan ja hyvän maatalouden marssi keräsi 25 000 mielenosoittajaa talviseen Berliiniin tammikuun puolivälissä. Mielenosoituksen pääviesti "olemme saaneet tarpeeksemme teollisesta maataloudesta" oli suunnattu EU-politiikoille, jotka päättävät maatalouspolitiikan (CAP) uudistuksesta kuluvaan kevään ja kesän aikana. Tapahtuma oli jatkoa viime syksynä muun muassa Helsingissä nähtyille marseille.

Luumuviljelijät traktoreineen olivat iso osa tapahtumaa. Kulkueessa vaadittiin reiluja tuottajahintoja, vastustettiin voi-



makkaasti gm-kasveja ja kannettiin huolta mehiläisten joukkokadosta. Monet osallistuivat tapahtumaan perheensä kanssa ja mielenosoitukseen oli valmistauduttu huolella: esimerkkinä palkokasvien käyttöä puolustaneet opiskelijat, jotka esiintyivät hernepuvuissa.

Marssi järjestettiin saksalaisten viljelijä-, ympäristö-, eläinsuojelu- ja kehitysyhteistyöjärjestöjen yhteisvoimin.

Järjestöt ovat rakentaneet yhteisrintamaa ruokakysymysten ympärille parin viime vuoden ajan. •

## Lisää luomua -kiertue korosti yhteistyötä

■ Pro Luomun koordinoima Lisää luomua -kiertue päättyi Laukaassa 16.1. pidettyyn seminaariin. Alkusyksyn ensimmäiset seminaarit kärsivät pienestä yleisökadosta, mutta loppua kohden kiertue veti yhä täydempiä saleja. Ennätys oli Tervolan 160 osallistujaa.

Pro Luomun toiminnanjohtaja **Marja-Riitta Kottila** on tyytyväinen kiertueen antiin. Hänen mielestään onnistumisesta kertoo jo se, että seminaarien osallistujat jäivät keskustelemaan vilkkaasti vielä varsinaisen esitelmäosuuden jälkeenkin.

– Seminaarin puheenvuoroissa korostui arvoketjun yhteistyön kehittämisen tärkeys. Myös alihankinnan uusi käytäntö nousi esille kaikkialla, Kottila summaa.

Alueelliset esitelmät ja näkökulmat toivat asiat konkreettisesti lähelle: esimerkiksi Lapissa puhuttiin paljon keruuluomun pullonkauloista. Kottila toteaa, että luomutuottajien puheenvuorot osoittivat kentällä olevan paljon intoa ja osaamista, jota kannattaa levittää laajemmallekin. Elintarvike-



ja-luomutuottajien puheenvuoroista puolestaan selvisi, että yritykset kaipaavat lisää luomua, oli kyse sitten lihasta, marjoista, perunasta tai maidosta.

Tänä vuonna Pro Luomu toteuttaa muun muassa kuluttajille suunnatun Luomun juuret -kampanjan. •

## Tarinoita suomalaisesta luomusta



■ **Erkki Pöytäniemi** ja **Marja Nuora** tekevät Tarinoita suomalaisesta luomusta -nimellä kirjaa, jossa valokuvien ja tarinoin kerrotaan suomalaisesta luomusta ja ennen kaikkea luomun tekijöistä maataloilla, mutta myös yrityksissä ja markkinoilla. Kysymyksessä on näyttävä kuvakirja, joka on höystetty runsaalla kerronnalla.

– Ajatuksemme kerätä luomun tarinoita lähti liikkeelle keväällä 2011. Olemme kahden vuoden ajan kulkeneet ympäri Suomea tutustumassa paikkoihin, joissa valmistetaan ja tuotetaan luomuelintarvikkeita. Olemme käyneet tapaamassa vanhoja tuttuja ja tutustuneet uusiin ihmisiin ja paikkoihin. Tähän mennessä olemme käyneet 30 toimijalla, joista pohjoisin Torniojoen varrella. Painopiste on ollut maataloilla, mutta mukana on myös ketjun muita toimijoita.

Joitakin kuvauksia tehdään vielä tänä talvena, kertoo Erkki Pöytäniemi.

– Tarinoiden kautta haluamme tuoda esiin luomutuotannon moninaisuutta pelloilta pöytään ja siihen liittyviä eri ulottuvuuksia, kuten maan elävyyden hoitamista ja luonnon monimuotoisuuden vaalimista, hyvän ruoan valmistamista mutta tietenkin ennen kaikkea ihmisiä luomun takana. Kirjassa tavataan luomun oikeita tekijöitä ja tutustutaan luomutuotannon todellisuuteen maataloilla ja yrityksissä. Tarinoiden lomassa tulevat tutuksi luomun kantavat ajatukset, eläimiä ja luontoa unohtamatta.

Kuvausote on kirjassa fotojournalistinen ja kertoo luomun tekijöistä heidän oikeassa ympäristössään liioja kiillottamatta ja romantisoimatta: ihmisiä, eläimiä, työtä, maalaismaisemia, koneita, luontoa.

Kuvaajana on pitkän linjan luomun tekijä ja harrastajavalokuvaaja Erkki Pöytäniemi ja tarinat kertoo niin ikään pitkään luomussa toiminut Marja Nuora. Kirja on tarkoitettu julkaista suomeksi ja englanniksi – ja jos kiinnostusta ilmenee riittävästi, myös ruotsiksi ja/tai venäjäksi. Julkaisija on Kurmakka – Organic Food Oy.

Luomusalonki.fi-sivustolla voi tehdä kirjasta ennakkotilauksia. •

## Syötäväksi kasvatetut

■ **Elina Lappalaisen** kirja *Syötäväksi kasvatetut* (Atena 2012) voitti Tieto-Finlandia-palkinnon 2012. Kirjaa on kehitetty mm. hyödylliseksi eläintuotannon kuvaukseksi kaupunkilaiselle kuluttajalle. Erityisesti kirjan kiihottomuus on saanut kiitosta.

– Remonttilista suomalaiseen maatalouteen on oivaltava esitys. – Kirja sopii kouluihin oppikirjaksi. Se on hyvä ottaa lukuun myös lihataloissa. Erityisesti tuottajien on viisasta lukea kirja, toteaa **Vesa Kärkkäinen** Savon Sanomissa.

Aiemmin ilmestynyt käännös kirja *Eläinten syömisestä* (**Jonathan Foer**, Atena 2011) vain lisäsi tarvetta kertoa eläintuotannosta Suomes-

sa, koska käytännöt ovat täällä erilaiset kuin suurimittakaavaisissa Yhdysvalloissa.

Luomusta kirjassa on joitakin erillisiä lukuja, jotka eivät ainkaan hehkuta luomun paremmuutta. Lappalainen jää kiertämään kehää valittaessaan, että luomusääöksissä ensisijaisena lääkitsemistapana on hänen mielestään humpuukia oleva homeopatia – hän kuitenkin mainitsee, että

Suomessa homeopatiaa ei kuitenkaan käytetä, koska sen osaamistakaan ei ole. •



## Luomuliitolta selvitys valvonnan järjestämisestä

■ Keskustelu luomuvalvonnan tulevaisuuden järjestelystä jatkuu vilkkaana.

Maa- ja metsätalousministeriössä tehdään lisäselvityksiä luomuvalvonnan uudelleen organisoinnista. Selvitysmies esitti marraskuussa valvonnan keskittämistä Eviraan tai yksityistämistä. Valvonnan järjestäminen on tarkoitus kirjata valmisteilla olevaan uuteen luomulakiin, joka on tavoitteena saada lausunto-kierrokselle tänä syksynä.

Ministeriössä selvitetään yksityisten toimijoiden kiinnostusta ja mahdollisuuksia luomuvalvonnan harjoittamiseen, jonka jälkeen tehdään ehdotuksia siitä, tullaanko valvontaa järjestämään jatkossakin vain valtion toimesta vai siirretäänkö valvontavastuuta yksityiselle sektorille.

Luomuliitto antaa helmikuun alussa maa- ja metsätalousministeriölle oman selvityksensä mahdollisuuksistaan perustaa tuottajaomisteinen luomuvalvontaa harjoittava yritys. •





Ministeri Jari Koskinen (vas.) vieraili Anita ja Markku Nikin Sysmän Luomuherkut yrityksessä joulukuun alussa.

Teksti: Seppo Rantanen Kuva: Eija Nurminen

# Riittääkö raha ja tehdäänkö sopimuksia?

Luomuun siirtymistä harkitsevat viljelijät aprikoivat, riittääkö rahaa tukeen, jos luomu jatkaa edelleen vahvaa kasvuaan tänä vuonna. Viime vuoden lopulla tarjoutui tilaisuus kysyä asiasta ministeri Jari Koskiselta, joka kävi tutustumassa Sysmän maatalouteen ja yritystoimintaan Anita ja Markku Nikin Sysmän Luomuherkut Oy:ssä.

**L**uomuala on tosiaan nousut jo yli 205 000 hehtaarin, mistä olemme kovasti iloisia, vastaa **Jari Koskinen**.

Kotieläintiloja liittyi vuonna 2012 luomuun enemmän kuin kolmena edellisellä vuonna yhteensä. Kaiken kaikkiaan vuoden aikana saatiin yksi uusi luomutila joka päivä.

– Tämä merkitsee sitä, että luomusopimuksiin tarvitaan lisää rahaa. Tämä on meillä hyvin tiedossa ja yritämme tässäkin satsata luomun puolesta.

Onko sitten vaaraa, että luomusopimuksia ei tehtäisikään ensi keväänä? Suomi on ministerin mukaan jättänyt ohjelmamuutosesityksen, jossa haetaan mahdollisuutta jatkaa vuonna 2013 katkolla olevia erityistukisopimuksia vuodelle.

– Teemme kaikkemme, että voidaan

jatkaa entiseen malliin ja että kaikki uusia luomusopimuksia hakevat voitaisiin ottaa mukaan, mutta asia varmistuu vasta kevään kuluessa. Jos uusia sopimuksia voidaan tehdä, niin ne tehdään muutosehdolla, että ne uusitaan uuden ohjelmakauden alkaessa.

## Voisiko sopimuksia lyhentää?

Viljelijät eivät nyt oikein tiedä, minkä pituisia vuokrasopimuksia pitäisi tehdä kun luomusopimus on katkolla.

Ministerin mukaan vielä ensi keväänä eletään nykyisen ohjelmakauden sääntöjen mukaan, joten silloin mahdollisesti tehtävissä uusissa luomusopimuksissa sopimuskauden mittainen vuokrasopimus vaaditaan. Sen sijaan jatkosopimuksissa riittää vuokrasopimuksen jatkaminen vuodelle.

**Markku Nikin** mielestä ensimmäi-

nen kausi voisi olla viisi vuotta, mutta sen jälkeen kolmen vuoden sopimuksilla olisi helpompaa saada vuokrasopimuksia.

Olisiko tämä mahdollista? Silloin olisi helpompi saada vuokrasopimuksia ja myös uusia viljelijöitä mukaan luomuun.

– Ohjelmakaudella 2014–2020 luomutuotannosta ei enää tehtäisi sopimuksia vaan viljelijät sitoutuisivat luomuun. Sitoumuskausi olisi edelleen 5-vuotinen, mutta sitoumuksen loputtua ohjelmakauden lopussa olisi mahdollisuus jatkaa sitoumusta 1–2 vuodelle.

Sitoumusmenettely antaisi ministeri Koskisen mukaan mahdollisuuden nykykäytäntöä joustavampaan menettelyyn myös vuokrasopimusten suhteen, mutta tämä koskisi vasta vuonna 2014 tehtäviä sitoumuksia.

– Vuokrasopimukset voisivat olla lyhyempiä, mutta viljelijän vastuulle jäisi se, että sitoumusala ei saisi vähentyä tiettyä prosenttia enempää. Tietyn rajan ylittävistä vähenemisistä voisi tulla takaisinperintöjä. •

## Kommentti

### Epävarmuus jatkuu

Luomumyönteisyyden kasvu on ollut huomattavissa Maa- ja metsätalousministeriön toiminnassa ja ministeri Koskisen halu luomutuotannon edistämiseen lämmittää kyllä mukavasti mieltä näin talvipakkasilla. Kevät kuitenkin lähenee väijäämättömästi ja viljelijöillä epävarmuuden aiheuttama ahdistus alkaa käydä sietämättömäksi. Varsinkin luomuun siirtymistä suunnittelevilla viljelijöillä tulisi viimeistään tässä vaiheessa vuotta oltava varmuus siitä, tehdäänkö uusia luomusopimuksia. Ministeri valaisi hieman tilannetta vanhojen luomusopimusten uusimiseen vaadittavista vuokrasopimuksista. Mutta tästäkin tarvittaisiin selkeitä kirjallisia ohjeita ministeriöltä, ettei mitään riskiä vuokrasopimusrumban uusiutumiselle sopimusta muutettaessa sitoumuksiksi jäisi ilmaan.

Epävarmuus tekee hulluksi ja asian helpottamiseksi odottaisimme kiitollisina vähintäänkin tietoa siitä milloin ohjeistusta olisi luvassa.

Jukka Lassila



## 2013 Vuoden Luomutuote

# Haluatteko luomu-uutuudellenne lisää näkyvyyttä?

Tulkaa mukaan kilpailemaan tavoitellusta palkinnosta!

Kilpailu nostaa esille Suomen parhaat luomu-uutuudet. Voittajan valitsee asiantuntijaraati ja voittaja julkaistaan suurelle yleisölle Luomu ja hyvinvointi -seminaarissa Joensuussa 26.3.2013.

Tuotteen tulee olla valmistettu Suomessa ja pääraaka-aineiden tulee olla alkuperältään suomalaisia. Tuote on tullut markkinoille 1.1.2012 jälkeen. Kilpailussa on kaksi sarjaa: kuluttajatuotteet ja ammattikeittiötuotteet.

Tuotteen arvioinnin kriteereinä ovat maku, haju ja rakenne. Tuotepakkauksesta arvioidaan houkuttavuus, ulkonäkö, käytettävyyys ja kierrätettävyyys. Tuotteen kokonaisuudesta arvioidaan sen uutuusarvo, innovatiivisuus ja kaupallinen potentiaali.

Vuoden 2012 voittajat olivat Juustoportin Luomu Maitorahka ja ammattikeittiösarjassa Munax luomumunamassa.

Osallistu 14.2.2013 mennessä:  
[www.luomuliitto.fi/luomutuotteet/vuoden-luomutuote](http://www.luomuliitto.fi/luomutuotteet/vuoden-luomutuote)

Lisätietoja: [luomuliitto@luomuliitto.fi](mailto:luomuliitto@luomuliitto.fi), puh. 0400 534003



Vuoden luomutuote 2012



Vuoden luomutuote 2011



Vuoden luomutuote 2010



Vuoden luomutuote 2009



Vuoden luomutuote 2008



Vuoden luomutuote 2007



Vuoden luomutuote 2006



# @ Uutta Luomuliitossa: Puhelin- ja sähköpostineuvontaa

Kysytty uutuus: Luomuliiton puhelin- ja sähköpostineuvonnasta voi nyt kysyä pieniä, nopeita kysymyksiä!

Erityisesti uusille luomuviljelijöille tulee helposti kysymyksiä, joissa nopeat vastaukset auttavat eteenpäin. Luomuliiton puhelin- ja sähköpostineuvonta ovat ilmaisia. Suuremmissa

pohdinnoissa ohjataan eteenpäin. Luomuliiton mentorit auttavat. Neuvonnassa Luomuliitto tekee yhteistyötä ProAgrian Luomupalveluiden kanssa.

## KASVINTUOTANNON ASIAANTUNTIJA

**Soveltuuko rikkaästys pal-  
kokasveille? Miten luomus-  
sa torjutaan ohdaketta?**

Reijo Käki on kokenut ja tun-  
nettu luomukasvintuotannon  
asiantuntija, joka vastaa ky-  
symyksiä. Hän on luomutuotantoon erikoistunut amk-  
agrologi, joka viljelee luomukasvinviljelytilaa Kymen-  
laaksossa. Paikallisen luomuneuvonnan lisäksi hän on  
ollut luomuneuvonnan kehittämistehtävissä Luomuliit-  
tossa ja ProAgriassa.

Reijo Käki, puh. 040 93603770  
neuvonta@luomuliitto.fi



## ELÄINTUOTANNON ASIAANTUNTIJA

**Koskeeko laidunnusvaati-  
mus myös teuraaksi kas-  
vatettavia sonneja? Mikä  
on rehuomavaraisuus vaa-  
timus luomusiipikarjalla?**

Paula Liukko on pitkään  
luomuneuvojana ja -tarkastajana toiminut amk-agrolo-  
gi. Niin märehtijöitä kuin yksimahaisiakin koskevat ky-  
symykset voi osoittaa Paulalle.

Paula Liukko, puh. 040 9362 150  
neuvonta@luomuliitto.fi



## PUUTARHA- ASIAANTUNTIJA

**Mikä on tällainen ötökkä  
porkkanapellolla? Mille  
omenalajikkeelle olisi eri-  
tyisesti kysyntää?**

Mikko Rahtola on Suomen  
eturivin luomupuutarha-a-  
siantuntija. Hänellä on agronomina yli 15 vuoden koke-  
mus luomuasioista. Luomuliiton töiden lisäksi hän ehtii  
olla mukana myös puutarhakasvien viljelyssä ja jatkoja-  
lostuksessa. Mikko toimii puutarhaneuvojana myös osa-  
na ProAgrian Luomu Erikoisasiantuntijoita ja voit pyy-  
tää häneltä myös maksullisia tilakäyntejä.

Mikko Rahtola, puh. 040 573 4791  
neuvonta@luomuliitto.fi



## ELINTARVIKE- ASIAANTUNTIJA

**Voinko tehdä yrityksen  
kirjanpidossa merkinnät  
näin? Mitä erityisvaati-  
muksia luomussa on me-  
hutuotannossa?**

Jaana Elo on tullut viime  
kuukausina monille tutuksi Lisää luomua -kiertueella:  
Byrokratiaa ei tarvitse pelätä vaan löytää vain hyvät  
käytännöt paperityöhön. Jaana toimi yli kymmenen  
vuotta valvonnan parissa Eviralla ja tuntee erinomi-  
sesti luomulainsäädännön ja -elintarvikejalostuksen.

Jaana Elo, puh. 040 964 1518  
neuvonta@luomuliitto.fi



Luomuliiton asiantuntijapalvelut ovat yhdessä ProAgrian Luomupalveluiden kanssa  
luomuneuvontaa, jota tuetaan maa- ja metsätalousministeriön valtionavulla.

www.luomuliitto.fi/luomutuotanto/neuvonta



# Tule pienyritysverkostoon!

**Miten tehdä kustannustehokasta markkinointia? Uusia yhteistyökuvioita?**

**Tule tapaamiseen  
verkostoitumaan ja ideoimaan**

**21.2. klo 14.30 -16**  
Holstinsalmentie 29,  
Oulun Eden

**26.3. klo 16.30 -18**  
Länsikatu 15, 1-rakennus 1. krs Vellamo,  
Joensuun Tiedepuisto

www.luomuliitto.fi/jarjesto/verkostot

Toiminnan tavoitteena on saada pienyrityksille  
varmuutta esimerkiksi sosiaalisen  
median käyttöön.

Ryhmässä opetellaan käyttämään uusia  
käytännön työvälineitä markkinoinnissa ja  
asiakassuhteissa.

Yhdessä voidaan suunnitella esimerkiksi  
hinnoittelua ja kampanjoita. Mukaan  
verkostoon on jo ilmoittautunut esimerkiksi  
suoramyynnin ja erikoiskauppojen yrittäjiä.

• Syksyllä 2013 ja keväällä 2014 lähi- ja  
verkko-opetusvalmennusta parhaiden  
markkinointiasiantuntijoiden kanssa.

• Seuraa luomu.fi-sivustoa: esimerkkejä luomun  
markkinoinnin käytännöistä Suomessa ja  
maailmalla.

**OTA YHTEYTTÄ!**

Luomuliitto, Elisa Niemi  
0400 534 003, elisa.niemi@luomuliitto.fi

Luomuinstituutti, Jukka Rajala  
044 303 2210, jukka.rajala@helsinki.fi,

Harri Hakala  
044 300 1205, harri.hakala@helsinki.fi

Järjestäjänä Kasvot luomulle -hanke, joka toteuttaa  
Manner-Suomen maaseudun kehittämishanketta  
2007-2013 ja sitä rahoittaa Hämeen ELY-keskus  
valtakunnallisena hankkeena. Verkostot toimivat osana  
Luomuliiton ja luomuyhdistysten toimintaa.

**Meiltä saat myös luomuun  
soveltuvia kivennäisseoksia:**

**Jauheiset täyskivennäiset Teho  
Kalsium ja Teho Magnesium,  
mureinen makukivennäinen  
Teho-Mix-Mg sekä  
vitamiinitäydennysrehu  
Teho E-seleeni (sis. 6200 mg E-vit.).**

**Kaikki sisältävät orgaanista seleeniä!**

**Kysy lisää alue-edustajaltamme  
tai lähimmästä K-Maatalousliikkeestäsi!**



Oy Feedex Ab  
Teollisuuskatu 4  
68800 Kolppi

puh. vaihde 020 1984 820

email: feedex@feedex.fi  
www.feedex.fi

www.ruohonjuuri.fi

**Luomullisesti.**

**Tarjouskoodilla  
NKKGDE67  
Ruohonjuuren verkkokaupasta  
kaikki tuotteet  
- 10 %  
23.3.2013 asti.**

HKI, KAMPPI: Salomonkatu 5  
HKI, HAKANIEMI: Sörnäisten rantatie 5  
TURKU: Yliopistonkatu 23  
TAMPERE: Hämeenkatu 15

**ruohonjuuri**  
ekomarket







Teksti: Visa Vilkuna

Joona Rekolan hoidossa eläimet saavat biodynaamisesti tuotettua rehua.

# Luonnonmukaista lihakauppaa

Tampereen Steinerkoulun pihalle oli marraskuisen päivän iltana kokoontunut iso joukko ihmisiä odottelemaan huippuluokan biodynaamista lihalähetystä. Odotus palkittiin pian, kun Rekolan Joona kurvasi Liteacellaan paikalle.

**R**ekolan tilalla on vahvat biodynaamiset perinteet, sillä agronomi **Kalervo Rekola** aloitti biodynaamisen viljelyn vuonna 1977. Rekolan tila on vanhin toimiva biodynaaminen maatila Suomessa. Maatilalla on

vielä jämerämmät perinteet, sillä sukutilan historia alkaa jo vuodesta 1619.

**Kaksi kertaa 500 kiloa luutonta lihaa**  
Tilan vetovastuu on siirtynyt Kalervolta **Joona Rekolalle**, mutta vanha isäntä

on edelleenkin mukana tilan pyörittämisessä. Rekolan tila on harjoittanut lihan suoramyyntiä jo parisenkymmentä vuotta. Alussa myynti oli vaatimatonta, mutta vuosi vuodelta biodynaamisesti tuotetun Limousin-lihan kysyntä on kasvanut.

– Teurastamme pari isoa nautaa kaksi kertaa vuodessa. Syystalvesta pakkasten tultua marraskuussa on yksi toimitus ja toinen on ajoitettu pääsiäisen alle. Kun lihanleikkaamon vakuumiin pakkaama lihaa kuljetetaan, niin pakkaskelit ovat kylmäketjun kannalta välttämätön, kertoo Kalervo Rekola.

Ruhot teurastetaan Savo-Karjalan Lihan Sastamalan teurastamolla ja leikkauksen ja vakuumiin pakkauksen tekee Liha-Aitta Vahekoski Huittisissa. Pakkauksen päällä on kaikki tarvittavat tiedot selkeässä etiketissä.

Rekolan väki pitää suoramyyntiä kannattavana toimintana. Noin 20 kilon laatikoissa myytävä liha on hinnoiteltu samalla kilohinnalla läpeensä. Laatikossa on puolet jauhelihaa ja loppuosa jakautuu erilaisten paistien ja suikaleiden kesken. Ja jokaisessa laatikossa on luonnollisesti pala fileetäkin. Lihalaatikon vali-



Pitkä laidunkausi antaa Limousin-rotuisille eläimille mahdollisuuden lajinmukaiseen liikkumiseen ja ravintoon.

koima on samassa suhteessa naudan ruhosta saatavan lihan kanssa.

## Puhelinrumba työllistää

– Ainut runsaasti työllistävä seikka on puhelinrumba asiakkaiden suuntaan. Jakopäivää ei pysty kovin kauas etukäteen määrittämään. Me soitamme asiakkaille muutamaa viikkoa etukäteen ja varmistamme silloin teurastusviikon. Reilua viikkoa ennen lihan jakelua vahvistamme tarkan luovutuspäivän ja kellonajan, kertoo Joona Rekola.

Lempäälästä lihalaatikkooan noutamaan tullut **Juhani Lahtinen** kiteytti syyt Rekolan tilan lihan ostoon seura-



Sisäruokintakaudellakin eläimille taataan runsaasti liikkumatilaa.

# Elix

## NYT ON PARAS AIKA TEHDÄ SOPIMUKSIA ELIXI OILIN KANSSA

### Teemme sopimuksia:

- a.. luomuöljypellavasta
- b.. luomurypsistä
- c.. luomuhampusta

### Ostamme tällä hetkellä:

- a.. luomuöljypellavaa
- b.. luomurypsiä

Kysy lisää viljelypäälikkö Matti Mäkelältä puh. 050 365 1871



Elix Oil Oy puh. 02 777 630  
www.elixioil.fi

Elix Oil on vuonna 1993 perustettu öljypellavan, rypsin ja öljyhampun viljelyttämiseen ja jatkojalostamiseen erikoistunut yritys.

vasti: ”Hyvää lihaa, joka maistuu erittäin hyvälle ja kaiken päälle lihaeläimet ovat saaneet elää lajinmukaisen ja arvokkaan elämän.” Lahtinen on ollut mukana liharingissä lähes alusta alkaen.

Toista kertaa liha-annostaan noutamaan tullut tamperelainen **Katri Kananen** korosti niin ikään tuotannon eettisyyttä. Biodynaamisessa tuotannossa eläinten lisäksi myös maaperää kohdellaan mahdollisimman hyvin ja luonnon monimuotoisuutta vaalien. Parempi maku ja suoraan tilalta hankitun lihan terveellisyys ovat myös seikkoja, jotka vaikuttavat päätöksentekoon.

Joona Rekola kertoo, että heidän liharingissä on tällä hetkellä noin 40 asiakasta. Muutama asiakasta tulee pääkaupunkiseudulta, mutta suurin osa Tampereelta ja sen lähikunnista.

– Emme ole oikeastaan markkinoineet lihan suoramyyntiä, vaan tieto kulkee asiakkailta suusta suuhun. Varmasti enemmänkin lihaa voisi suoraan myydä, jos sitä markkinoisi, summaa Joona Rekola.

Pirkanmaan luomuyhdistys palkitsi Rekolan tilan esimerkillisestä toiminnastaan Luomupäivässä 14.11.2012. •





Teksti: Elisa Niemi Kuvat: Ruohonjuuri

Myymlänäkymä avajaispäivänä, kuvassa myyjä Heidi Rinne.

# Ruohonjuuren myymälän uusi muoto

Turussa loppiaisena avattu Ruohonjuuren uusi myymälä on avajaisviikon positiivisen asiakaspalautteen mukaan onnistunut: helposti lähestyttävä ekokauppa.

**M**yymlä on avara, visuaalises- ti harkittu kokonaisuus, moderni mutta samalla rosoinen ja selkeästi Ruohonjuuren brändin mukainen. Uuden myymälän suunnitteluun otettiin mukaan asiakkaat sekä yrityksen ulkopuolisia asiantuntijoita.

– Luomun ja ekologisten tuotteiden kysyntä on kasvanut vuosi vuodelta. Halusimme vastata yhä laajemmin kuluttajajoukon kysyntään ja saadessamme uuden liiketilan, käynnistimme suunnittelu- projektin. Palvelumuotoilutoimisto Palmun asiantuntijat tutkivat asiakkaiden toiveita ja odotuksia sekä haasteita, joiden voittamisella luomu tuotaisiin helpommin tarjolle, kertoo lähtötilanteesta Ruohonjuuren toimitusjohtaja **Arto Ranta-aho**.

Asiakashaastattelut, henkilökunnan kommentit, markkinatilannekartoitus ja kansainväliset esimerkit koottiin kaikki projektin raaka-aineeksi. Näiden tulosten pohjalta huomiota kiinnitettiin erityisesti matalaan kynnykseen tulla myymälään,

selkeyteen ja helppoon tapaan hahmot- ta myymälä ja tuotteista annettu tieto. Samalla myymälä nähtiin asiakaspalve- lun välineenä mieluummin kuin tuotteiden varastointipaikkana.

– Ihmiset ovat entistä enemmän kiin- nostuneita terveellisimmistä ja parem- mista uusista vaihtoehdoista. Arjen o- tosrutiinit eivät kuitenkaan muutu hel- posti ja ennen kun voi ostaa ja kokeilla uutta, pitää ymmärtää, mikä tekee tuot- teesta hyvän juuri minulle. Uuden myy- mlän suunnittelun lähtökohta on ollut se, että sekä myymälä että henkilökunta auttavat asiakkaita löytämään parempia tuotteita arjen ruokapöytänsä. Tavoit- teena on ollut kaupungin mukavin ruo- kakauppakokemus, jossa tutustuminen, kokeilu ja ideoiden antaminen ovat kes- kiössä, kertoo palvelumuotoilija **Reima Rönholm** Palmusta.

Palmun avulla myymälälle luotiin tuotemaailmat, joiden avulla eri tuote- ryhmät on ryhmitelty ja sijoitettu myy- mlään. Lisäksi Palmun kokoamat tulok-

set annettiin suoraan design- ja markki- nointitoimisto Mozon asiantuntijatiimil- le, joka muutti aineettomat toiveet käy- täntöön tekemällä tilasuunnitelman sekä suunnittelemalla myymälän yleisilmeen. Kuluttajan asiointia helpotettiin uusil- la myymäläopasteilla sekä kampanja- tuotteiden selkeillä nostoilla. Värimaail- ma, materiaalit ja kalusteet valittiin tu- kemaan uutta Ruohonjuuri-myymlä- elämystä.

– Uuden konseptin tavoitteena oli pu- hutella yhä laajempaa kuluttajaryhmää. Myymälää on virtaviivaistettu ja mo- dernisoitu, jotta asiointi on entistä helpompaa. Myymälässä sykkii kui- tenkin Ruohonjuuren tuttu, lämmin sy- dän, joka sijaitsee myymälän keskeisel- lä paikalla. Tähän on tuotu pirtinpöytä,



Suvi Saarainen laittaa suklaata maistatukseen.

johon voi istahtaa alas ja tutustua tuot- teisiin, kuvailee Mozon Concept Design Manager **Susanne Markkanen-Pipoli** tilakonseptia.

Turun uudistamisen jälkeen myös Tampereen myymälä muuttaa uusiin ti- loihin. Helmikuun alussa Hämeenkadulla lähellä siltaa avattava myymälä toteute- taan samalla konseptilla kuin juuri avattu Turku. Ruohonjuuren 30-vuotisella tai- paleella Turun ja Tampereen myymälän investoinnit ovat merkittävät.

Ruohonjuurella on valtakunnallisesti palvelevan nettikaupan lisäksi neljä myy- mlää, kaksi Helsingissä ja yksi Turus- sa ja yksi Tampereella. Vuoden 2012 lii- kevaihto oli 8,3 miljoonaa euroa. Viiden viimeisen vuoden ajan Ruohonjuuren lii- kevaihto on kasvanut keskimäärin 27 %. Yritys on perustettu vuonna 1982. •

Teksti: Erkki Vihonen

■ Kolumni

## Tulevan kevään haasteita siemenvalinnoissa

**MENNYT KESÄ** oli lähes kaikkialla Suomessa hyvin haastava maanvilje- lyksen kannalta. Kevään ja kesän on- gelmat kertaantuivat vielä syksyn sa- teissa eikä olekaan ihme, että viljaa jäi melkoisen paljon korjaamatta. Tämä tilanne aiheuttaa haasteita tulevana kasvukautena niin rikkatilanteen, pel- tojen kantavuuden kuin kylvösiemen- en suhteen.

Menneen kasvukauden ongelmat tulevat näkymään ensi keväänä sie- menpulana. Miten paha siemenpulas- ta tulee? Sitä on vielä hiukan vaikea ar- vioida mutta tilanne ei ole ainakaan parempi kuin keväällä 2012. Nyt siemeniä on vielä saata- vissa mutta mikä on tilanne maal- is- tai huhtikuussa?

Suurena maana on Suo- mella maakuntien välillä suuria eroja viljan laadussa, joten paikoin on omaa sie- mentä ja pakkaamojen siementä saa- tavilla paremmin. Nämä erot ovat tul-leet esiin itävyyssnäytteissä, joita on lä- hetetty Eviraan tutkittavaksi. Eviran näytteissä on itävyys ollut alimmillaan jopa 50 % luokkaa joissakin maakun- nissa. Onneksi kokonaisuudessa sie- menten itävyys on yli 80 %. Suurin pu- la tulee olemaan todennäköisesti veh- nästä, kaurasta ja ohrasta.

Tuleva kasvukausi aiheuttaaakin miettimistä siementen saatavuuden kannalta. Suuri kysymys on, voiko omaan siemeneen luottaa? Nyt vaadi- taan ripeätä suunnittelua ja siementen

hankintaa, jotta saa sopivaa siemen- tä. Toisaalta tuleva tilanne mahdollis- ta uusien satoisempien lajikkeiden hankinnan tavanomaiselta puolelta ja näin voi saada tulevaisuudessa omaa siementä uudemmista lajikkeista. Ta- vanomaisen siemenen hankinnassa tu- lee kuitenkin muistaa Eviran ohjeet.

Jos omista siiloista löytyy hyvää sie- mentä, kannattaa sen itävyys testa- ta itävyyden takaamiseksi. Aina omaa siementä käyttäessä pitää muistaa myös tautiriskit, joten jo siitäkin syys- tä tulee välillä hankkia uutta siemen- tä kylvöön. Suomessa tarvittaisiin luo-

muun myös uusia rohkei- ta kokeiluja kasvilajien ja la- jikkeiden suhteen. Näin sai- simme parasta kokemusta uusista lajikkeista ja niiden sopivuudesta alueilleemme. Aina usein ei ole kuitenkaan sopivin. Vanhoissa lajikkeis- sa löytyykin luomuun hyvin sopivia la- jikkeita, joita ei tule unohtaa.

Uusia lajikkeita on tullut markki- noille viime vuosina hyvin ja osa niis- tä sopii myös luomuun. Varsinkin val- kuaispuolella voisi uusista hernelajik- keista saada parempaa satoa ja näin vastata valkuaisten kysyntään ja tar- peeseen.

Piensiemennistä tulee ensi keväänä olemaan myös pulaa. Onkin selvää, et- tä yhä enemmän tuodaan siemeniä ul- komailta. Piensiemennissä kannattaa huomioida samoja asioita kuin muis- sakin siemenvalinnoissa ja tutustua



niiden ominaisuuksiin tarkemmin.

Mennyt satokausi näytti, ettei kaik- kea kannata laittaa yhden kasvilajin ja lajikkeen varaan. Erityisesti luomussa tulisi huomioida riskien hallinta vilje- lusuunnitelmassa. Näin maatilan loh- koilta löytyisi aikaisia ja myöhäisiä la- jikkeita sekä vanhoja, että uusia lajik- keita. Myöskään seosviljelyä ei kannata unohtaa tulevana keväänä. Runsaasti valkuaista sisältävälle seosviljelle löy- tyy varmasti ostaja luomukotieläinti- loilta.

Jakamalla riskejä tasaisesti ja vilje- lemällä seoksia voitaisiin saada var- muutta vaativia sääolosuhteita vas- taan. Joten nyt on viimeistään mietit- tävä kasvilajeja sekä lajikkeita kevään kylville viljelykiertosuunnitelman ja markkinasuunnitelman avulla. •

Kirjoittaja toimii luomukasvintuotannon neuvojana Etelä-Pohjanmaan ProAgriassa.

**Sertifioidut viljan ja nurmikasvien LUOMUSIEMENET.**  
**Toimitukset koko maahan!**

**Kysy tarjous!**

Tapio Kainulainen  
**Koukomäen Pakkaamo**  
VIEREMÄ • Puh. 0400 346 035

[www.peltosiemen.fi](http://www.peltosiemen.fi)





Kasvien terveysvaikutukset ovat usein edullisia, jokaisen maanviljelijän saavutettavissa olevia keinoja parantaa karjan tuottavuutta.

Teksti: Tiina Harrinkari

# Naudan ruokinta monipuoliseksi

Mielenkiintoinen näkökulma naudan ruokinnassa on se, miten ja millä tavoin pötsin mikrobit saadaan parhaiten palvelevaan isäntäänsä, lehmää. Eräs harvemmin esiin nostettu näkökulma on rehun monipuolisuus, ja esimerkiksi kasvien terveysvaikutukset.

**K**asvit ja nauta kuuluvat erottamattomasti yhteen. Nauta on erinomainen muuntamaan kasviperäisiä ravintoaineita ihmisten ravitsemuksen kannalta erinomaiseen muo-

toon. Eläinten hyvä terveys on kotieläintuotannon, myös siis nautojen kasvatuksen ja maidon tuotannon perusta. Vuosikymmenien saatossa eläinten tietopito-olosuhteista – navetat, lypsyhygie-

nia, tietämys eläinten tarpeesta on kasvanut räjähdysmäisesti.

Ruokinta on tarkkaa ja eläimen ravintoaineiden tarve eri tuotantovaiheissa tunnetaan hyvin. Naudan ruokinta on itseasiassa symbioosin hoitoa: nauta, sen pötsin ja paksusuolen mikrobit muodostavat erittäin tehokkaan kasvien prosessointiyksikön. Rehun hyväksikäytön kannalta olisi tärkeää, että pötsissä olevat mikrobit olisivat erikoistuneet käyttämään hyväkseen sen osuuden rehusta, jota naudan oma ruuansulatus (mahalaukun hapot, entsyymit ja ohutsuolen imeytymistoiminta) ei kykene täysimääräisesti hyödyntämään.

Eri kasvien terveysvaikutuksia tutkitaan erityisesti kehittyvien talouksien maissa, koska ne ovat yksinkertaisia, usein edullisia, jokaisen maanviljelijän saavutettavissa olevia keinoja. Ulkomaille yleisesti käytössä olevien kasvunedis-



Yrttien kuivaaminen on haastavaa. Kotitalouskäyttöön tarkoitetut kuivurit ovat pieniä. Kuvassa kuivattua salviaa, meiramia, oreganoa ja persiljaa.



teantibioottien käytön kieltäminen on johtanut myös teollisuusmaissa tutkimukseen kasvien terveysvaikutuksista.

#### Pötsifermentaatioon voidaan vaikuttaa

Pötsin toimintaan voidaan vaikuttaa ruokintaan sisältyvien kasvien avulla. Erityisesti pötsin toimintaa tarkastellessa on seurattu kasvien vaikuttavien osien vaikutusta pötsin haihtuvien rasvahappojen määrään. Haihtuvat rasvahapot, VFA (engl. Volatile Fatty Acids), joita syntyy naudalla pötsissä olevien mikrobien toiminnan tuloksena, imeytyvät pötsin seinämän läpi naudan verenkiertoon. Nauta käyttää haihtuvia rasvahappoja energian lähteenä.

Pötsin fermentaation tutkiminen on tärkeää siksi, että pystytään tarkentamaan naudan ruokintaa entisestään. Mitä tarkemmin tunnetaan eri kasvien ominaisuudet ja vaikutustavat pötsissä, sitä paremmin rehu saadaan tasapainotettua naudan kannalta hyväksi. Erityisesti tämä korostuu talviruokintakauden aikana: nauta on silloin täysin riippuvainen siitä rehusta, joita sen hoitaja asettaa esille. Laidunkaudella runsas ja monipuolinen laidun antaa eläimelle mahdollisuuden valita kasveja, mitä se haluaa syödä – mikäli naudalle suodaan tämä mahdollisuus vasikkaiästä alkaen.

Tutkija Lorena Castillejos kumppaneineen selvittivät 10 eri öljyn vaikutusta pötsifermentaatioon. Tutkimuksissa olivat mm. laventeli, oregano, timjami, rosmariini, salvia ja teepuu, joita käytettiin aromaattisina öljyinä. Käyttömääränä oli 5, 50 tai 500 mg/l. Perusruokin-



Kerput voivat olla esimerkiksi kuivattuja vadelmanoksia. Ne maistuvat lampaille hyvin.

ta pohjautui väkirehuun (90%), ja rehu-seoksen raakavalkuaimäärä oli 161 g/kg ja NDF 320 g/kg. He eivät havainneet laventeliöljyn käytön vaikuttavan pötsin fermentaatioon.

Oregano antoi mielenkiintoisia tuloksia: kun annettu määrä oli 500 mg/l, oli oreganoöljyn vaikutus pötsiin oli epäsuotuisa, sillä se esti pötsifermentaatiota ja vähensi VFA:n (haihtuvien rasvahappojen) määrää. Toisaalta, jos oreganoöljyä käytettiin 5 tai 50 mg/l pötsifermentaatio tehostui ja VFA:n määrä lisääntyi. Timjamiöljyn lisäys nosti pötsin VFA:n määrää ja vähensi ammoniumtypen osuutta.

Rosmariini, salvia ja teepuuöljyn käyttö lisäsi mm. propionaattihappojen määrää, ja toisaalta samalla vähensi asestaatin ja butyraatin määrää vaikuttamatta pötsin mitatun VFA:n yhteismäärään. Tutkijat päättelivät tutkimustulosten perusteella, että pötsimikrobien fermentaatioon ja siten tuotantoon on mahdollista vaikuttaa eri kasvien avulla.

#### Tutkittua tietoa kasvien terveysvaikutuksesta

Yksittäisistä kasveista naudoilla on tutkittu runsaasti timjamia ja valkosipulia. Timjamia eli tarha-ajuruohoa (Thymus vulgaris) on käytetty lääkkeennä ainakin jo keskiajalla. Siinä on runsaasti haihtuvia öljyjä, erityisesti tymolia. Timjami on desinfioiva ja limaa irrottava, mutta sillä on vaikutuksia myös ruuansulatuskanavan toimintaan. Timjamin sisältämä tymoli on myös matolääke ja sen tiedetään estävän myös esimerkiksi sienien kas-

vu. Esimerkiksi Rasooli ja Abyaneh ovat vuonna 2004 julkaistussa tutkimuksessa todenneet, että timjamista eristetyt aromaattiset öljyt estävät Aspergillus-suvun sienien kasvua ja estää sitä erittämästä homemyrkyä, aflatoksiinia. He tutkivat timjamin aromaattisia öljyjä, ja havaitsivat sen sisältävän pääasiassa tymolia, mutta myös muita aromaattisia öljyjä. He päätyivät suosittamaan timjamin käyttöä sienien kasvua estämään, vaikka eivät pysty osoittamaan tarkoin, mikä timjamissa on tärkein vaikuttava aine.

Valkosipuli on kaksiteräinen miekka. Se on toisaalta kasvien kuningas, mikäli ajatellaan yksittäisen kasvien terveysvaikutuksia. Sen vaikuttavien aineiden tiedetään mm. alentavan veren kolesterolipitoisuutta, ja sen sisältämät aineet omaavat antibioottisia ja antimikrobisia ominaisuuksia. Sen käyttöön naudoilla kannatta suhtautua varauksin: lihanau-doilla sitä voi käyttää rajoituksetta, mutta mikäli sitä halutaan käyttää lypsylehmällä, pitää käytön olla erityisen harkittua. Valkosipuli on kuuluisa hajustaan ja siitä, että haju kulkeutuu makuna erityisen hyvin esimerkiksi maitoon. Tästä syystä valkosipuli antomäärä ja erityisesti antoajankohta pitää miettiä tarkoin lypsylehmien kohdalla. Eläinten väliset yksilölliset erot vaikuttavat myös valkosipulin hajun kulkeutumisessa.

Valkosipulista löytyy myös runsaasti tutkimuksia, missä sitä on verrattu mm. antibiootteihin tai muihin kasveihin tai niistä erotettuihin aromaattisiin öljyihin. Kanadalainen tutkija WenZhu tutkimusryhmineen selvitti tutkimuksessaan, miten valkosipulin ja katajanmarjat vaikuttavat lypsylehmillä rehunsyöntiin, pötsifermentaatioon, rehunsulamiseen, maidontuotantoon ja immuunijärjestelmään. Verranteena oli kontrolli, missä perusruokintaan ei lisätty mitään sekä monensiini (antibiootti). Tutkitut määrät olivat monensiini 330 mg/lehmä/päivä, valkosipuli 5 g/lehmä/päivä ja kataja 2 g/lehmä/päivä. Lehmät saivat vapaasti seosrehua, jossa oli n. 40% karkearehua ja 60% ohrapohjaista väkirehua. Kuiva-aineen syönti oli noin 20,4 kg/päivä, eikä eri käsittelyillä ollut vaikutusta tähän. Valkosipuli tai katajan lisääminen edisti pötsissä kuiva-aineen hyväksikäyttöä, suurin selittävä syy tähän oli suurempi valkuaisen hyväksikäyttö.

#### Tutkimustulokset käytäntöön

Perustana – kun lähdetään monipuolistamaan naudan ruokintaa – on se, että naudan ruokinta on muilta osin kun-

nossa. Ne eivät saa syödä ”monipuolistamiskasveja” kasveja nälkäänsä. Hyvä tapa antaa erilaisia lisiä on tehdä se iltapäivällä: tällöin nauta syö aamupäivän karkeaa rehua ja saa energian ja ravintoaineiden tarpeensa täyteen siten. Iltapäivän erikoiskasvit, yrtit, lehdokset yms. ovat jälkiruokaa, jotka edistävät ruuansulatuskanavan toimintaa.

Tutkimuksissa on käytetty yleensä kasveista erotettuja osia, esimerkiksi haihtuvia aromaattisia öljyjä. Osa tutkimuksista on selvittänyt kaupallisten valmisteiden toimivuutta, mutta kaupallisten valmisteiden tarkka sisältö ja valmistusprosessi on usein yrityssalaisuus.

Maatilalla on mahdollisuus käyttää kaupallisia valmisteita, mikäli ne ovat saatavilla Suomessa. Tuotteet saattavat olla kalliita, niiden saatavuus heikkoa tai niiden maahantuoja tai valmistaja ei ole hankkinut tuotteelle luomuhyväksyntää.

Käytännössä yksinkertaisempaa lie-nee se, että tilan kasvivalikoimaa monipuolistetaan täydentämällä ruokintaa. Tavoitteena on kasvien monipuolinen käyttäminen, joka on nautojen terveyden kannalta hyvä. Kasvien viljelytapa ja antomuoto kannattaa pohtia jokaisen kasvilajin kohdalla erikseen. Lähtökohtana voidaan pitää mm. siemenhintaa ja saatavuutta, kasvin kilpailukykyä ja kasvin vaatimaa kasvuikää. Vaativimmat kasvit saattavat vaatia esikasvatusta tai tarvita oman viljelyalan. Tällaisia kasveja ovat useimmat perinteisistä yrteistä, esimerkiksi timjami, fenkoli, salvia. Perinteisesti yrtit on kuivattu, mutta myös muita säilöntätapoja kannattaa pohtia.

Yrttien viljely on haastavaa, säilöntä vaatii viitseliäisyyttä, minkä vuoksi niiden käyttö laajassa mitassa lisää työtaakkaa. Toisaalta eläinten perustervey-



Merilevä on eräs eniten käytettyjä lisäravinteita, jolla lisätään ruokintaan tärkeitä kivennäisiä.

den lisääntyminen voi vähentää esimerkiksi sairauksien aiheuttamaa lisätyötä.

Yksinkertaisinta ruokinnan monipuolistaminen on laidunkaudella. Kylvetyn laitumen yhteyteen aidatut peltosaarekkeet tai metsänkulmat voivat rikastaa eläinten kasvivalikoimaa mukavasti. Pelon reunojen pensaikot maistavat hyvin eläimille, ja toisaalta saadaan myös maisemallista hyötyä avartumisesta.

Suomessa usein laidun- ja rehunurmet perustetaan usein vain muutaman kasvin seoksena. Useamman kymmenen kasvin seoskasvusto on todennäköisesti parempivaihtoehto naudoille, ja luo pohjan kestävämmälle nurmelle. Eri kasvit kehittyvät eri aikaan. Tällöin naudat pystyisivät valikoimaan laitumella kaikin mehevimmät osat juuri siitä kasvista, joka sillä hetkellä on parhaimmillaan. Peltolohkon eri osissa myös maalaji voi vaihdella tai esimerkiksi talvehtimisol-ot olla erilaiset, mikä puolestaan vaikut-

taa nurmilajistoon. Talviruokintakaudella tällaisesta runsaslajisesta sekakasvustosta tehty säilörehu olisi jo perustaltaan monipuolinen.

Muita tapoja rikastaa kylvetyn laitumen lajistoa voisi olla esimerkiksi rehu-kaalin, rehujuurikkaan, auringonkukan tai tillin viljely esimerkiksi osassa laidun-alaa. Talviruokintakaudella erilaisten lehdeksien ensimmäisten kerppujen tai männyn- ja kuusenoksien antaminen naudoille on helppoa. Kerput vaativat tekijän kesällä, mutta toisaalta havupuiden oksia voi keräillä talvimyrskyjen jälkeen maasta. Vanhojen maatilojen pihapiireissä on usein omenapuita, ja omenoita voi käyttää syksyisin ruokinnan lisänä.

Ruokintaa pohdittaessa kannattaa siis pohtia myös ajankohtaa, ja sitä minkä kasvin sato tai kasvukausi on suurimmillaan silloin. •

Kirjoittaja on pirkanmaalainen agronomi.



**Nyt myös luonnonmukaiseen tuotantoon soveltuvat kanojen ja sikojen tiivistet.**




[www.rehux.fi](http://www.rehux.fi)



# Luomuvihanneksen siemeniä

Itä-Virossa Jõgevan kasvinjalostus instituutin vihannesosastolla jalostettuja luomusiemeniä sai keväällä myös Suomesta. Sopimustuottajia ei Suomessa vielä instituutilla ole. Tulevat luomupuutarhurit Mäntsälän Keudasta vierailivat elokuussa Jõgevassa.

— **M**uun muassa ruokomavaraisuuden vuoksi minusta on tärkeää, että kaikki siemenet eivät tule parilta jättiyhtiöltä, toteaa vierailun oppaana toiminnut Luomuliiton neuvoja **Mikko Rah-tola**, joka itse toimii sopimustuottajana Viljandissa.

— Haasteena kuitenkin on, että pienessä mitassa siementuotanto ei ole kovin kannattavaa, sillä siinä, jos missä tulee tarkastuksia ja paperityötä: tukitarkastukset, siemenen kylvösiemenluokka, luomutarkastus, siementarkastus, useita kasvinterveystarkastuksia ja nämä kaikki yhteen... Suurin osa työstä on nimenomaan paperitöitä.

Jõgevan kasvinjalostus instituutti perustettiin vuonna 1920 ja on rekisteröity valtion tieteelliseksi laitokseksi. Instituutin päätoiminnot ovat kasvinjalostuksessa ja siementuotannossa sekä kasvigeenivarojen säilyttämisessä.

— Vihannesosaston tehtäviin kuuluu instituutissa jalostaa ja kasvattaa Viron olosuhteisiin sopivia aikaisempia satoisia ja kasvitautilien kestäviä korkealaatuisia lajikkeita. Pääjalostuskohteenamme ovat tällä hetkellä tomaatti ja tuore herne, kertoo vihannesosaston johtaja **Ingrid Bender**.

Pitkän linjan kasvinjalostuksen asiantuntija Bender on työskennellyt viisi vuotta vihannesosaston johtajana ja 30 vuotta instituutissa.

Vihannesosastolla tutkitaan kaikkiaan 24:ää EU:n lajikelistalle hyväksyttyä laji-

ketta. Näiden lisäksi vihannesosasto tutkii myös uudelleen suosioon noussutta rehujuurikasta, joka voidaan laskea jo peltokasviksi.

Tutkimusasemalla kasvatetaan pienillä aloilla kutakin siementä, koska näistä tehdään alkusiemen, joka ei tarvitse paljon pinta-alaa.

— Meille on tullut lisää sopimustuottajia, esimerkiksi Saarenmaalle ja Viljandimaalle, jotka lisäävät alkusiemenestä eteenpäin tuotantosiementä, Bender kertoo.

## Hyönteistorjuntaa ja valikointia

Virossa hapattamisella on pitkät perinteet. Siementuotannossa vihannesosastolla oleva valkokaali Jõgeva on Benderin mukaan hyvä lajike hapattukseen.

— Se on hyvin mehukas, siinä on paljon sokereita ja se lähtee hyvin happanemaan. Kun taas normaali talvikaali on usein kova, joka kestää varastossa kauan eikä lähde happanemaan.

Kaalien siemenkasvustojen joukossa on keltaisia hyönteispyydyksiä, jotka houkuttelevat kukintoja syöviä rapsikuoriaista.

— Pyydysten vieressä on kaalin tuoksua, joka houkuttelee niitä. Vettä ja vähän fairia ansaan, niin hyönteiset hukkuvat siihen. Tämä on siementuotannossa hyvä torjuntakeino, Bender selvittää.

Kaali on kaksivuotinen kasvi, joka pidetään varastossa talvi. Se on syksyllä korjattu juurineen ja istutettu uudestaan juuren kanssa maahan keväällä ja leikattu teräväksi kartioksi, jotta kaali lähtee paremmin auki. Siemenet ovat korjuukypsiä, kun ne ovat ruskeita ja varisevat.

— Meillä on kasvatuksessa noin 2000 kaalin tainta, joista valitaan 100 kasvatukseen, joista pyritään katsomaan että kaalin muoto ja kaikki ominaisuudet ovat lajikkeen mukaiset, Bender kertoo.

## Rehujuurikas takaisin pelloille ja laitumille

Vihannesosastolla on siementuotannossa myös vanha lajike rehujuurikkaasta, jota viljeltiin neuvostoaikana paljon.

— Rehujuurikas on luomutuotantoon erittäin hyvä rehukasvi, kanat erityisesti pitävät tästä. Viljelijät Virossa ovat uudelleen ottaneet sen rehukäyttöön, Bender toteaa.

Luomupuutarhuri-opiskelijat pohtivat sokerijuurikkaan mahdollisuuksia luomutiloilla ja sen vaatiman runsaan typpimäärän ympäristövaikutuksia.

Suomessa läheistä sukua olevan sokerijuurikkaan pitkäaikainen käyttö takaisi osaamisen ja laitteiston hyödyntämisen myös rehujuurikkaan viljelyssä. Etenkin luomutiloilla rehujuurikkaan käyttöä energiarehuna ympäristövaikutuksineen kannattaisi selvittää. **Kalle Salo** teki aiheesta agrologin opinnäytetyön Seinäjoen ammattikorkeakoulussa keväällä 2011. Salo selvitti opinnäytetyössään ulkomaisten lähteiden mukaan lasketun rehujuurikkaan hehtaarisadon tuorepainon olevan 60–100 t/ha.

## Nopea retiisi

Retiisi Jõgeva 169, on yksivuotinen lajike, jota on ensin kasvatettu kasvihuoneessa.

— Se on nopeimmin valmistuva retiisi Pohjois-Euroopassa ja viihtyy viileässä. Lämmössä se työntää helposti kukkavartta. Kylvöstä kestää vain 20–25 päivää sadonkorjuuseen, kertoo Bender.

Jõgevan retiisi sopii varhaiseen kevätkasvatukseen sekä kylvettäväksi lopukesästä.

Porkkanan siemenet yleensä kasvatetaan kasvihuoneessa, koska kosteus ei tee hyvää tuleentuneelle siemenelle. Porkkanan siemenet korjataan, kun kukinto ruskettuu keskeltä. Siementuotannossa on tällä hetkellä Jõgevan Nantes-lajike, joka on keskiaikainen, maukas ja mehukas.

— Sen siementen puhdistukseen käytetään paljon samoja laitteita kuin heinän siemenille. Siementen käsittely vaatii myös paljon käsityötä, Bender toteaa.

## Peipsin ryväsipuli

Koeviljelyssä ja siementuotannossa on myös Peipsin sipulinakin tunnettu Vi-



Avomaalla koloradokuoriainen aiheuttaa vaurioita perunan lisäksi myös tomaatille.



Jõgevan pensaspapu Vaia tuottaa hyvin satoa Mäntsälässä Hirvihaaran kartanon luomukeittiöpuutarhassa. Vaia on aikainen lajike, itämisestä poimintakypsyyteen 60 vrk. Se sopii erinomaisesti myös pakastettavaksi talven varalle.



Ryväsipulin siemenen sadonkorjuu ajoittuu syyskuun alkupuolelle

ron vanhauskoisten venäläisten säilyttänyt valikoitu, tunnettu ja terve ryväsipulikanta. Sipuli tekee yhdestä istukkaasta 5–7 isoa sipulia, jotka säilyvät hyvin kevääseen. Siinä on vahva, aromattinen maku.

— Se onkin pohjolan vastine salottisipulille ja tulossa taas uudelleen muotiin hyvän makunsa ja satoisuutensa vuoksi, tietää Rahtola kertoa Suomessa ja jakosipulina tunnetusta vanhasta keltasipulin muodosta.



Tomaatin sadon aikaisuus on jalostuksessa tärkein tutkimuksen ja kehityksen kohde, toteaa vihannesosaston johtaja Ingrid Bender.





Mikko Rahtola esittelee virolaisen Saarenmaasoijapapulajikkeen juuristoa. Se ehtii tuottamaan siementä ainoastaan eteläisimmässä Suomessa.

Ryvässipuli säilyy erittäin hyvin huonelämpötiloissa, koska siinä on tavallista kepasipulia enemmän rikkiyhdisteitä.

– Olemme saaneet ryvässipulille lisää sopimustuottajia. Sillä on nyt suuri kysyntä, etenkin ravintolat haluavat kaikki ryvässipulia, Bender kertoo.

Ryvässipulin siemenen sadonkorjuu ajoittuu syyskuun alkupuolelle, ja kasvihuoneessa sille on tarpeeksi lämpöä, jotta tuleentunut kypsä siemen mustuu kunnolla. Sitä kerätään valikoiden sitä mukaa, kun siemenet kypsyvät.

– Sille sopii erittäin hyvin tämä kasvatuspaikka kasvihuoneessa, jossa on läpiveto eikä näin ollen tauteja eikä tuholaisia, toteaa Bender.

#### Aikainen sato tomaatin tärkein ominaisuus

– Meillä on oma tomaatti-lajike Terma, joka on poikkeuksellisen aikainen lajike, viihtyy viileässä ja saattaa tehdä parempaa satoa avomaalla kuin kasvihuoneessa. Nimi tulee sanoista terve ja matala, ja se sopii hyvin esimerkiksi ikkunalaudalla kasvatettavaksi huonekasviksi, Bender kuvailee.

Tomaatin avomaaviljelyssä on myös ongelmia. Tomaatille voi tulla myös perunarutto ja Terma onkin jalostettu hyvin kestäväksi sitä vastaan. Vaivana ovat myös koloradokuoriainen ja naakat.

Vihannesosastolla tehdään luonnon-

mukaisen maankäytön tutkimuksia tomaatin kasvatuksessa, geenipankin viljelykokeita sekä tavanomaisen viljelyn viljelykokeita. Perusvertailussa on 18 eri tomaattilajiketta.

– Varto on matala lajike, jota voi kasvatata jo tammikuulta. Koit taas on vanha hyvin aikainen lajike, jota on käytetty jalostuksessa juuri aikaisuuden vuoksi. Maike-lajikkeella on se hyvä puoli, että se tekee hyvin vähän varkaita eli sivuversoja ja on kasvutavaltaan optimaalinen, Bender luettelee tomaattien lajikeominaisuuksista.

Tavanomaisessa viljelyhuoneessa tehtävissä viljelykokeissa ei kuitenkaan käytetä torjunta-aineita, jotta nähdään lajikkeiden taudinkestävyys. Lannoitukseen käytetään naudanlantakompostia ja jonkun verran mineraalilannoitteita.

– Tomaatit olleet kymmenen vuotta samassa tilassa ja naudan lantakomposti torjuu tauteja eli uusi kasvualustaa toimien kuten viljelykiertokin. Juuristotautia esiintyy vain noin yhdellä taimella 500:sta. Jatkojalostukseen valitaan aina terveimmät lajikkeet, Bender kertoo.

Luomu-tomaattihuoneeseen keräillään mielenkiintoisia lajikkeita maailmalta ja vertaillaan niitä ja katsotaan miten ne uusissa olosuhteissa pärjäävät.

– Meillä on kuusi kappaletta kutakin lajiketta, joista valitaan aikaisin ja paras yksilö ja siitä lähdetään viemään siementä eteenpäin. Sato alkaa heinäkuun alussa jatkuen syyskuun loppuun. Tutkijat ehtivät sinä aikana kerätä satoa 23–25 kertaa viikossa, sekä punnita ja arvioida paljonko niistä on terveitä, haljenneita ja arvioida lopulta kauppakelpoisen sadon määrää, selvittää Bender.

Jos lajike heti ensimmäisenä vuotena osoittautuu mauultaan huonoksi tai on hyvin myöhäinen, se jätetään pois testeistä. Makutestejä tehdään kaikista lajikkeista asteikolla 1–5. Aikaisuus on jalostuksessa tärkein tutkimuksen ja kehityksen kohde.

Siemenviljely ja jalostus kiinnostavat Suomessakin puutarhureita. Etenkin maatiaiskantoja voisi elvyttää ja etsiä niistä viljeltäviä lajikkeita uudelleen käyttöön, miettivät luomupuutarhuripiskelijat Jõgevan innoittamina. •

Kirjoittaja on puutarha-alan yrittäjä ja valmistunut luomupuutarhuriksi Mäntsälän Saaren kartanon Keudan aikuisopistosta tänä syksynä.

Viron Jõgevan kasvinjalostus instituutin jalostamia siemeniä saa ostaa Suomessa Elomestariilta sekä Maatiaisryiltä. Siemeniä voi myös tiedustella Mikko Rahtolalta.

Teksti: Karoliina Rimhanen, Sari Himanen, Hanna Mäkinen – MTT Kasvintuotannon tutkimus



Hyvä maan rakenne lisää sietokykyä äärellisiä sääoloja vastaan.

## Maan kasvukuntoa parantamalla mukaan ilmastotalkoisiin

Luomu tarjoaa maataloudelle mahdollisuuden osallistua ilmastotalkoisiin ja edistää sopeutumista ilmastomuutoksen vaikutuksiin. Luomutuotannossa painotetaan aineiden ja ravinteiden tehokasta kierrätystä, riippumattomuutta ulkopuolisista panoksista ja maan, vesien, kasvien, ihmisten ja eläinten hyvinvointia. Luomu ylläpitää maan viljavuutta, parantaa monimuotoisuutta ja vähentää maaperän kulumista.

Ilmastomuutoksen arvioidaan aiheuttavan huomattavia vaikutuksia ympäristöön ja elintarvikehuoltoon jo lähitulevaisuudessa. Osa näistä muutoksista on maataloudelle hyödyllisiä ja osa haitallisia. Maapallon keskilämpötilan nousu jopa yli 4 °C asteen uhkaa uhanalaisia ekosysteemejä ja luonnon monimuotoisuutta, lisää äärimmäisiä

sääilmiöitä sekä luo epävakautta maailmanmarkkinoille. Vaikutukset uhkaavat ruoantuotantoa maailmanlaajuisesti. Eri-tyisen haavoittuvaisia alueita ilmastomuutoksen vaikutuksille ovat maapallon köyhimmät kehitysmaat trooppisilla ja subtrooppisilla alueilla, missä väestön ruokaturva on riippuvainen pienviljelijöiden omavaraisesta maataloustuotannosta.

ta. Esimerkiksi Saharan eteläpuolisessa Afrikassa satotasojen on arvioitu laskevan jopa 25–70 % vuosisadan loppuun mennessä.

Vaikutukset Euroopassa, etenkin pohjoisilla alueilla, ovat lievempiä kuin tropiikissa. Nykyisillä pääviljantuotantoalueilla maataloustuotannon arvioidaan kuitenkin kärsivän lämpenemisestä, tuholais- ja tautipaineen lisääntymisestä ja sään ääri-ilmiöiden yleistymisestä. Lisäksi ilmastomuutoksen epäsuorien vaikutusten, kuten hintaheilahteluiden, energian hinnan nousun ja politiikan kiristymisen on arvioitu heijastuvan vahvasti maataloustuotantoon. Päinvastoin kuin suuressa osassa maailmaa, Suomessa saatetaan ilmastomuutoksesta jopa hyötyä. Mikäli tuotanto-olojen epävarmuustekijöiden kasvuun ja maailmanmarkkinoiden vaikutuksiin varaudutaan ajoissa ja sopeutuminen muutoksiin onnistuu, saattaa kotimaisen maatalouden kilpailu- ja tuotantokyky kasvaa nykyisestä.

#### Maan hyvä laatu auttaa sopeutumaan sadannan muutoksiin

Erityisesti maataloustuotantoa koskettava ilmastomuutoksen vaikutus on sadannan muuttuminen. Kuivuuden ja tulvien kaltaisten ääri-ilmiöiden on arvioitu tulevaisuudessa lisääntyvän, aiheut-

Ilmastomuutos on seurausta fossiilisten polttoaineiden käytöstä sekä metsien hakkaamisesta maatalousmaaksi, jonka johdosta hiili ja ravinteet vapautuvat kasvillisuudesta ja maaperästä ilmakehään.

taen odottamattomia satotappioita maailmanlaajuisesti. Ilmiöstä mahdollisesti aiheutuvan katastrofin laajuuteen vaikuttaa paitsi itse ilmiön voimakkuus myös ratkaisevasti järjestelmän haavoittuvuus ja sen sietokyky. Parantamalla järjestelmän sopeutumiskykyä voidaankin ääri-ilmiöiden vaikutuksia lieventää. Yksi luomuviljelyn tärkeimmistä periaat-



## Hiilen kierto maataloudessa

Maatalousjärjestelmissä viljely- ja laidunkasvit sitovat yhteyttämissä hiilidioksidia eloperäisiin yhdisteisiin, jotka toimivat energianlähteenä kaikelle elolliselle. Osa hiilestä vapautuu takaisin ilmakehään kasvien ja maaperän hengityksen seurauksena ja osa varastoituu kasvillisuuteen ja maaperän eloperäiseen ainekseen. Korjatun sadon ja laidunnuksen

mukana eloperäinen hiili kulkee ihmisten ja eläinten ravinnoksi ja edelleen eläintuotteisiin. Eläinten hengityksen mukana hiiltä vapautuu takaisin ilmakehään. Kasvi-, eläin- ja kotitalousjätteiden kierrättäminen takaisin peltoon sulkee hiilen ja ravinteiden kiertoa. Se edistää maatalousmaan muuttumista hiilen lähteestä nieluksi. Tämä hidastaa ilmastomuutoksen etenemistä.

teista, maan kasvukunnosta huolehtiminen, lisää sietokykyä äärellisiä sääoloja vastaan. Hyvä maan rakenne ja korkea eloperäisen aineksen määrä kasvattavat maan vedenpidätyskykyä kuivina jaksoina ja toisaalta estävät maan kulkeutumisen pellolta pintavalunnan mukana rankkasateiden aikana. Lisäksi monimuotoisuuden kasvattaminen kasvin-

vuorotuksen, kasvilajien ja lajikkeiden monipuolisen käytön kautta lisää satovarmuutta viljelyksillä ja kasvattaa tilan riskienhallintaa.

### Ilmastovaikutusten arviointiin tarvitaan tutkimusta

Hallitusten välisen ilmastomuutospaneeli IPCC:n laskelmien mukaan maa-

talous aiheuttaa noin 10–12% maapallon kasvihuonekaasupäästöistä. Merkittävimpiä kasvihuonekaasuja ovat metaani ja dityppioksidi, jotka ovat peräisin pääosin märehittijöiden ruoansulatuksesta, typpilannoituksesta ja lannan käsittelystä. Hiilidioksidin suhteen maataloustuotanto on sen sijaan tasapainossa, koska viljelykasveihin sitoutunut hiili on yhteyttämisen kautta peräisin ilmakehästä.

IPCC:n määrittelemiin maataloussektorin päästöihin ei kuitenkaan sisälly kaikki maataloustuotantoon kytkeytyvät päästöt, ainoastaan maatalouden luonnonprosesseihin liittyvät. Esimerkiksi päästöt, jotka aiheutuvat lannoitteiden tuotannosta on luokiteltu teollisuussektorin alle. Metsien raivaus maatalousmaaksi on puolestaan luokiteltu maankäyttösektorin ja maatalouden energiankulutus energiasektorin päästöihin. Tämä vaikeuttaa maatalouden eri viljelyjärjestelmien ilmastovaikutuksien arviointia. Kun kaikki maataloustuotantoon oleellisesti liittyvät päästöt huomioidaan muiden sektoreiden alta, nousevat kokonaispäästöt 25–30% kokonaispäästöistä.

### Maatalousmaan hiilinielut

Monilla maatalouden käytännöillä voidaan vähentää kasvihuonekaasupäästöjä ruoantuotantoa rajoittamatta. Huomatavain ilmastomuutoksen hillintäpotentiaali on pelto- ja laidunmaiden parannetuilla hoitomenetelmillä sekä huonokuntoisten maiden ja turvemaiden kunnostamisella. Maatalouden ilmastomuutoksen hillintäkeinoihin sisältyvät suora päästöjen vähentäminen, esimerkiksi tarkentamalla kasvinlannoitusta täsmälannoituksella ja tehostamalla kotieläinten rehun hyväksikäyttöä.

Myös suosimalla uusiutuvaa bioenergiaa voidaan fossiilisista raaka-aineista lähtöisin olevia päästöjä korvata puhtaammalla, ilmakehästä yhteyttämisen kautta sidotulla energialla. Myös estämällä metsien hakkuuta ja uusien peltojen raivaamista viljelykäyttöön voidaan välttää päästöjä. Kolmanneksi, kasvattamalla maaperän hiilinieluja on mahdollista hidastaa ilmastomuutosta. Maatalousmaan hiilensidonnan lisäämisen arvioidaankin olevan yksi tärkeimmistä ta-

voista, jolla maatalous voi ilmastotalkoisiin osallistua. Lisäksi maan eloperäisen aineen kasvu parantaa kasvukuntoa, jolla edistetään maan tuottavuutta ja sopeutumista ilmastomuutokseen.

### Luomu on ilmastoystävällinen tuotantotapa

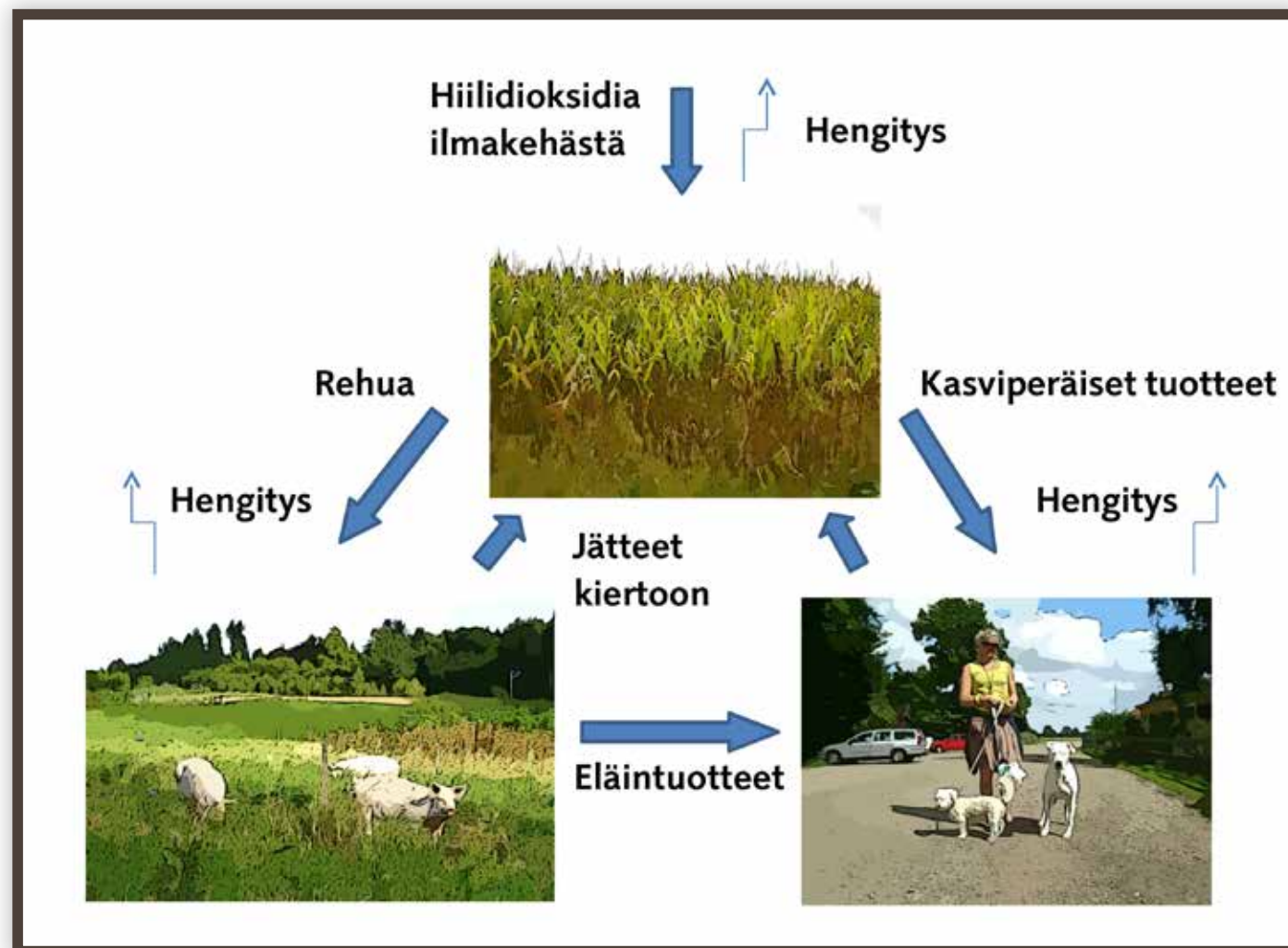
Monet kansainväliset tutkimukset ovat osoittaneet että luomutuotannolla on hyvät edellytykset sekä parantaa sopeutumista ilmastomuutoksen vaikutuksiin että hillitää ilmaston lämpenemistä. Laskentatapa kuitenkin vaikuttaa suuresti siihen, mitä tulokset meille kertovat. Esimerkiksi ilmastolämmityspotentiaali, joka kertoo kasvihuonekaasupäästöjä joko tuotantoalaa tai tuotettua yksikköä kohden, on luomussa alaan suhteutettuna huomattavasti pienempi kuin tavanomaisessa tuotannossa. Kuitenkin, jos päästöt lasketaan tuotettua yksikköä kohden, kaventuu luomun ja tavanomaisen ero tai se voi jopa kääntyä toisinpäin. Mikäli laskelmissa huomioidaan tuotannon hiilinieluväikutys, korostuu luomun ilmastoystävällisyys.

### Parannetuilla viljelykäytännöillä muutetaan päästölähde hiilinieluksi

Pitkäaikaiskokeet osoittavat että eloperäisen aineksen määrä on suurempi luomukuin tavanomaisessa viljelyssä. Pohjois-Euroopan oloissa tehdyssä tutkimuksessa luomuun siirtymisen on todettu lisäävän maan eloperäisen aineksen määrää keskimäärin 100–400 kg hehtaaria kohti vuositain ensimmäisen 50 vuoden aikana.

Tehokkaita hiilensitomismenetelmiä ovat viherlannoituksen ja karjanlannan käyttö, monipuolinen viljelykierto johon sisältyy väli- ja maanpeittokasveja sekä kompostointi. Luomun ilmastoystävällisyyttä lisää tuotannon typpiomavaraisuus ja pienempi pinta-alakohtainen eläinmäärä. Ravinnekiertojen sulkeminen, yhdistämällä kotieläin- ja kasvintuotantoa parantaa tuotannon kestävyttä. Tavanomaiseen viljelyyn kytkeytyvä typpilannoitus-teollisuus ja korkeat maatalousmaan typpi-arvot aiheuttavat merkittäviä päästöjä sekä ilmakehään että vesistöihin. •

Katso artikkelin lähteet: [www.luomulehti.fi](http://www.luomulehti.fi)



## Ruukin maanparannus-aineet ovat nyt lyhyesti Ruukki Beston™ – parasta kalkitukseen.

Kun levität Ruukki Bestonin™ hangelle, vaikutus näkyy jo seuraavassa sadossa.

Kysy kalkitustarjous kauppialtasi.

Levitä Ruukki Beston™ talvella hangelle. Varmistat seuraavan kesän vahvan sadon.

Kalkituslaskuri: [www.ruukki.fi/maatalous](http://www.ruukki.fi/maatalous)





Märehtijöiden rooli ruoantuotannon ilmastopäästöjen laskennassa riippuu mm. siitä, miten rehuntuotannon ja kasvatusiän vaikutukset arvioidaan.

Teksti: Minna Tanner

# Luomu ja Maailman nälkä -seminaari vahvisti uskoa luomuun

Onko luomu tehotonta ruoantuotantoa? Mikä on ruoantuotannossa tärkeintä ilmastomuutoksen kannalta? Asiantuntijat ja yleisö pohtivat luomun kritiikkiä.

**K**ainuussa on tehty yhteistyötä luomun eteen vuosikymmeniä. Työ on tuottanut tulosta, sillä Kainuu on tällä hetkellä Manner-Suomen luomuin maakunta, pellosta luomussa on 23,2%. Sotkamon seminaarilla juhlistettiin hienoa työtä, jota tuottajat, neuvojat, tutkijat ja hallinto ovat luomun eteen tehneet. Seminaarin tavoitteena oli

herättää ajatuksia, kysymyksiä sekä antaa vastauksia. Onko maakunnassa mentty oikeaan suuntaan vai kenties edistetty maailman nälkää?

Kaksipäiväisessä seminaarissa oli lähes sadan hengen yleisö ja valtakunnallisesti kiinnostavat puhujat. Esimerkiksi agroekologian professori **Juha Helenius** käsitteli luomua maailmanlaajuisesti sekä

yhteydessä nälänhätään. Professori **Sirpa Kurppa** pohdiskeli puolestaan naudan asemaa ilmastomuutoksessa.

Luomu on ekotehokasta ja ympäristöä vähemmän kuormittavaa kokonaisuutena tarkasteltuna. Kehitysmaissa luomuviljelyn keinoilla on saatu parempia satoja ja perheille ruokaa. Heillä ei ole varaa käyttää kemiallisia tapoja ruoantuotannossa, eikä ostaa tavanomaisesti tuotettuja tuotteita. Yksi merkittävimmistä eroista luomussa ja tavanomaisessa tuotannossa on energian käyttö typikilon valmistukseen. Luomussa typ-

pi otetaan ilmasta typensitojakasvien juurinysträbakteerien avulla ja tavanomaisessa tuotannossa perustuen uusiutumattoman energian muun muassa öljyn käyttöön. Tämä on yksi tekijä, joka puoltaa luomua ilmastomuutoksen hillinnässä.

## Kuumeneva keskustelu

Kotieläinagronomi **Helena Kämäräinen**, ProAgria Kainuusta oli yksi seminaarin järjestäjistä. Kämäräinen summasi tapahtuman antia:

– Luomuseminaarin suosio osoitti sen, että ”isoja” asioita pohditaan sekä viljelijöiden että kuluttajien keskuudessa. Luomutuotannon saama kritiikki tehottomuudesta ja viljelyn pinta-alan haaskaamisesta ja tämän vuoksi ilmastomuutoksen lisäämisestä ovat kovia väitteitä.

– Samoin aina silloin tällöin esiin pulpahtavat väitteet tavanomaisten tuotteiden samankaltaisuudesta luomutuotteisiin nähden ovat asioita, jotka mietityttävät, Kämäräinen jatkaa.

Seminaariin osallistui lähinnä luomuviljelijöitä. Kämäräinen olisi toivonut myös tavanomaisten viljelijöiden osallistuvan.

– Luulen tilaisuuteen osallistuneiden viljelijöiden saaneen vahvistusta käsityksilleen luomuviljelyn paremmuudesta ruoantuotantoon ilmastomuutoksen, uusiutumattomien luonnonvarojen ja kokonaistehokkuuden kannalta. Nimenomaan koko tuotantoketjuun perehtyminen, tuotantopanoksia ja peltomaata myöten, ratkaisee asian luomun hyväksi, Kämäräinen iloitsee.

Märehtijöiden rooli ruoantuotannossa on hyvin monimutkainen, Kämäräinen jatkaa yhteenvetona seminaarista. Suo-



Luomukasviksissa on noin 50 % vähemmän terveydelle haitallista nitraattia kuin tavanomaisissa kasviksissa.

messa, jossa on paljon vettä ja maata. Siksi Suomessa voidaan brändätä nautatuotteita ekologisina tuotteina. Orgaanisten maiden muokkaus- ja kyntökielto saivat tunteet kuumenemaan seminaariväen keskuudessa, koska se vaikeuttaisi monien tilojen toimintaa merkittävästi.

– Erittäin mielenkiintoinen aihe oli ruoalle tehtävät mittarit ympäristövaikutuksista. On olemassa muitakin mittareita kuin hiilijalanjälki. Vaikeaa on kuitenkin päättää, mitä yksikköä kohti vertailu tehdään. Tuloksista tulee aivan erilaisia, jos nimittäjässä on 100 g tuotetta

tuoreena tai 100 g tuotteen kuiva-ainetta tai 1000 joulea, Kämäräinen miettii sekä esittää toiveensa nettisovelluksesta, jolla kuluttajat itse voisivat käydä kokoamassa oman ruokalautasensa ja katsoa minikäläinen ympäristövaikutus syntyy erilaisista valinnoista.

Seminaarin järjestivät ProAgria Kainuun, Kainuun Luomuyrittäjä -hanke, MTT ja Kainuun maaseutuyritysten elinvoima2 -hanke. Linkit esityksiin myös äänen kera ks. [www.luomulehti.fi](http://www.luomulehti.fi).

Kirjoittaja on Kainuun luomuyhdistyksen sihteeri.



## Luomuviljelyyn sertifioidut viljan ja nurmikasvien siemenet

[www.peltosiemen.fi](http://www.peltosiemen.fi)



**Kysy tarjous!**

### JUNTTILAN TILA

Sastamala • Puh. 0400 777 192 • (03) 513 0259





Teksti: Marja Nuora

# Kestävää kehitystä luomujatkojalostukseen

Eurooppalaisia luomujatkojalostuksen kanssa toimivia tahoja kokoontui viime marraskuussa Frankfurtiin jo toisen kerran järjestettyyn Luomujatkojalostuksen Konferenssiin. Teemana olivat tällä kertaa luomun laatu, kestävä kehitys ja luotettavuus.

**K**onferenssissa oli yli 80 osallistujaa 15 eri maasta. Mukaan mahtui yritysten edustajia, tutkijoita, tarkkailulaitosten väkeä ja viranomaisia. Myös uusi Euroopan komission luomuasioista vastaavan osaston johtaja **João Onofre** osallistui koko kaksipäiväiseen tilaisuuteen.

Kustakin konferenssin teemasta järjestettiin työpajat, joissa pureuduttiin ajankohtaisiin kysymyksiin. Itse osallistuin kestävä kehityksen työpajaan, jossa haettiin näkemyksiä IFOAM EU-ryhmän esitykseen lainmuutoksesta. Siinä on päädytty esittämään, että luomujatkojalostajilta ja -kaupalta vaadittaisiin

kuulumista sopivan ympäristöjärjestelmän piiriin.

Aloitteen taustalla on alan voimakkaan kasvun myötä herännyt huoli alan yhtenäisyydestä ja uskottavuudesta. Ympäristöasioissa myös tavanomainen elintarvikeala on viime vuosina ollut hyvin aloitteellinen. Niinpä luomutoimijatkin joutuvat pohtimaan uudelleen ja viestimään selkeämmin näitä luomutuotannolle liiankin itsestään selviä asioita. Erityisesti jatkojalostukseen kaivataan lisää ohjausta jopa lain tasolla.

## Työkaluja arviointiin

Työpajassa esiteltiin erilaisia hankkeita

BNN:n Karin Wegner esittelee saksalaisten luomujatkojalostajien ja -markkinoijien omaa hanketta kestävä kehityksen työkaluksi. Vieressä seisoo kuuntelemassa Julia Jawtuschi FiBL-tutkimuslaitoksesta. Hän esitteli työpajassa FAO:lle laadittuja SAFA-ohjeita.

yritysten kestävä kehityksen työn tueksi. Jo pidempään näitä asioita tutkinut ja kehittänyt FiBL-luomututkimuslaitos on toteuttanut Yhdistyneiden kansakuntien elintarvike- ja maatalousjärjestön, FAO:n, kanssa yhteistyössä Sustainability Assessment of Food and Agriculture Systems eli SAFA-ohjeet. Ohjeisto koostuu 20 teemasta, jotka liittyvät hyvään johtamiseen, ympäristönsuojeluun, taloudelliseen joustokykyyn ja sosiaaliseen hyvinvointiin. Näistä teemoista saadaan yhteensä 62 kestävä kehityksen tavoitetta. Viherpesun välttämiseksi arviointi ja tulosten julkistaminen on tehtävä kokonaisuudessaan.

FiBL soveltaa ohjeistoa omassa yrityksille tarjoamassaan palvelussa toiminnan kestävyyskokonaisuuteen arviointiin, kehittämiseen ja viestimiseen. Ohjeisto on rakennettu siten, että siinä voidaan hyödyntää muista järjestel-

mistä tulevaa tilastotietoa kuten elinkaarianalyysijä. Ohjeisto on myös tarkoitettu ohjaamaan koko kansainvälistä elintarvikeketjua sosiaalisesti, taloudellisesti ja ympäristön kannalta kestävä toimintaan. Sen avulla yritykset voivat tarkastella itse omaa suoriutumistaan ja kehittymistään, mutta se on myös riippumaton työkalu ulkopuolisille arvioijille.

Saksalainen luomujatkojalostajien ja markkinoijien järjestö BNN on toteuttanut yhteistyössä jäsenyritysten kanssa vastaavanlaisen työkalun. Se koostuu 122 kysymyksestä, joiden perusteella kartoitetaan nykytilanne ekologisisa, sosiaalisissa ja taloudellisissa kestävyyskysymyksissä. Yritykset ovat kiinnostuneita työkalun kehittämiseen, koska asiakkaat ovat yhä kiinnostuneempia aiheesta ja luomutoimijoilta edellytetään parempaa näyttöä kuin tavanomaisilta yrityksiltä. BNN:n reilusta 70 jäsenyrityksestä noin 40 prosenttia lähti jo alussa vuonna 2011 mukaan hankkeeseen.

Ruotsin KRAV:n säännöt perustuvat valtiollisiin ympäristötavoitteisiin, jotka sisältävät ilmastovaikutusten vähentämisen, puhtaan ilman, happamoitumisen, ympäristömyrkyt, otsonikerroksen suojelun, rehevöitymisen estämisen, järvien ja jokien suojelun, hyvälaatuisen pohjaveden ja tasapainoisen meriekosysteemin. KRAV-hyväksyntä edellyttää jo nyt yrityksiltä järjestelmällistä ympäristöjohtamista. Lisäksi aiheeseen liittyen on vaatimuksia kemikaalien ja puhdistusaineiden suhteen, tiukemmat lisä- ja apuainevaatimukset ja vaatimuksia energiankäytön rajoittamiselle.

Työpajassa pohdittiin sitä, miten luomuala voisi paremmin tuoda esiin ympäristöosaamistaan ja pitkää kokemukseen perustuvaa tietoaan. Toisin kuin tavanomaisella puolella, jossa yksittäiset yritykset ovat lähteneet kehittämään omia ympäristömerkintöjään itselleen kätevästä kestävyysosa-alueista, halutaan luomussa rakentaa kaikille yhteistä ja kaikki kestävyyskriteerit huomioivaa arviointia. Näin yrityksillä on työkalu todelliseen kokonaisvaltaiseen kehittämiseen ja oman suoriutumisen mittaamiseen eikä vain viherpesuun. Tässä työssä tarvitaan kansainvälistä yhteistyötä. •

Kirjoittaja seuraa ja kommentoi luomutapahtumia yli kahdenkymmenen vuoden kokemuksella ja ylläpitää luomusalonki.fi-sivustoa. Artikkelit on kirjoitettu Maa- ja metsätalousministeriön rahoittamassa Luomujatkojalostus vauhtiin -hankkeessa.

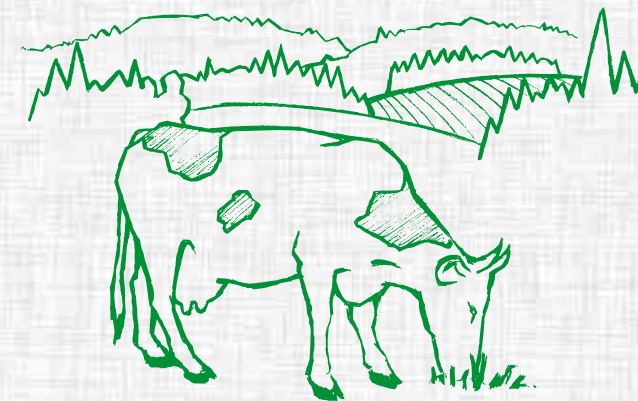
Ks. ajankohtaisia linkkejä aiheeseen: [www.luomuliitto.fi/elintarvikejalostus](http://www.luomuliitto.fi/elintarvikejalostus)

Kestävä kehityksen työpajaa veti saksalainen pitkän linjan luomutoimija Alexandra Thöring, joka toimii kaupanvääntäjänä oman Artebio-yrityksensä puitteissa.



MAAN PARHAISTA ANTIMISTA

# LUOMU



JO VUODESTA 2005

## LUOMUA MYÖS ROBOTIRUOKINTAAN

### LUOMU-TÄHTI 190

Lypsykarjan ja nuorkarjan vahvan täysrehun valkuaislähteinä ovat luomurypsi, luomuhärkäpapu ja luomuherne. Rehu sisältää kivennäisiä, hivenaineita ja vitamiineja. Se on rakeistettu ja lämpökäsitelty. Se soveltuu myös robotiruokintaan.

### Kinnusen Tähti-rehuissa myös

- lypsy- ja lihakarjan luomuvalkuaisrehut
- luomutuotantoon soveltuvat kivennäisrehut
- luomurehut lampaille

### Pitkien perinteiden luomua

Jo vuodesta 2005 Kinnusen Mylly on ollut Eviran tarkastama ja hyväksymä luomurehujen valmistaja. Se on myös ensimmäinen rakeisten luomurehujen valmistaja.



Murrantie 2  
91600 Utajärvi  
p. 08 514 4700  
[www.kinnusenmylly.fi](http://www.kinnusenmylly.fi)



Rypsi lypsättä hyvin, mutta sen käyttö luomuruokinnassa on perusteltava taloudellisesti.

# Rehu ioka lähtöön

Teksti: Marketta Rinne

Luonnonmukainen ja matalan panoskäytön maidontuotanto perustuu tilalla tuotettuihin karkea-rehuihin ja laiduntamiseen. Väkirehuja rehunnokseen lisäämällä pystytään kuitenkin lisäämään lehmien ravintoaineiden saantia ja maitotuotosta. Sivutuotteet ja muut uudet rehuvaihtoehdot kannattaa hyödyntää talouden ja tuotannon vahvistamiseksi. SOLID-projektissa tehtiin kirjallisuuskatsaus erilaisten vähän hyödynnettyjen rehuvarojen ja uusrehujen potentiaalista maidontuotannossa.

Vuosittainen karkearehusatojen vaihtelu vaikeuttaa rehustusta erityisesti luomutiloilla, kun väkirehun käyttömäärä on rajoitettu ja luomutäydennysrehujen markkinat ovat kehittyneet. Eri toimijat maa- ja elintarviketaloudesta, bioenergiantuotannosta ja jopa metsäteollisuudesta voivat tuottaa taloudellisia ja kestäviä täydennysrehuja. Lehmien kyky hyödyntää erityisesti kuitupitoisia sivutuotteita on yksi selkeä maidontuotannon kilpailuvaltti. Kun luomuelintarvikkeiden tuotanto lisääntyy, myös luomusertifioituja sivutuotteita alkaa syntyä enemmän. Se tukee maidontuotantoa rehutarjonnan laajetessa ja monipuolistuessa ja samalla sivutuotteen valmistaja saa paremman katteen.

Kansainvälisenä yhteistyönä tehty kirjallisuusselvitys kattoi laajan rehujen kirjon. Osa on varsin eksoottisia ja niillä on lähinnä paikallista merkitystä. Espanjassa selvitetään tomaattien ja kurkkujen kasvihuoneviljelyn ja oliiviöljyn puristuksen sivutuotteiden valmistamista säilörehuksi ja käyttöä lypsyvuohien rehuna. Paineikumavesiuutolla voidaan puuhakeesta erottaa rehukäyttöön soveltuva liukoinen hemiselluloosa ja Englannissa on selvitetty energiapajun laiduntamista ja jopa lehtien korjaamista säilörehuksi. Hyönteisten, mikrobien tai levien kasvatusta rehuksi herättää myös paljon mielenkiintoa.

Yhä monipuolistuva bioenergian ja muiden biomateriaalien tuotto luo uusia sivutuotteita, joita voidaan hyödyn-

tää myös rehuna. Toisaalta aikaisemmin rehuksi käytetyille jakeille löytyy uusia käyttömahdollisuuksia esimerkiksi bio-kaasuntuotannossa. Verkostoituminen ja jokaiselle erälle sopivan käyttötarkoituksen löytäminen antavat mahdollisuudet kokonaisuuden optimointiin. Tarkkana on kuitenkin oltava. Esimerkiksi rypsiä tehtävän biodieselin tuotantoon voidaan käyttää lajikkeita, joiden haitta-ainepitoisuudet voivat rajoittaa puristuksen rehukäyttöä.

Jotkut sivutuotteet ovat pitkälle prosessoituja ja kuluttajan mielikuva paikallisista aidoista vähän käsitellyistä raaka-aineista voi olla ristiriidassa todellisuuden kanssa. Vihreän talouden uusien mahdollisuuksien täysimääräinen hyödyntäminen edellyttää ennako-

luulottomuutta. Mutta sisältyvätkö uudet toimintatavat luomun lupaukseen kuluttajille? Sitäkin pohditaan osana SOLID-projektia.

## Rehut tunnettava

Rehuraaka-aineiden laaja valikoima ja erilaisten prosessointien entisestään rehujen koostumusta muokkaava vaikutus antavat mahdollisuuden vain yhteen johtopäätökseen: rehunaisten tuotantotapa ja koostumus on tunnettava, jotta se voidaan mahdollisimman tarkoituksenmukaisesti käyttää ruokinnassa.

Rypsin tilakäyttö on yksi mielenkiintoisin vaihtoehto luomutiloilla. Jäännöslajin pitoisuus vaikuttaa siihen, miten korkeaksi rehunnoksen rasvapitoisuus nousee. Oheisessa taulukossa on laskelma, jossa erilaisia rypsi-rehujä on käytetty luomulehmille lypsykauden alussa soveltuvaan ruokintaan. Kylmäpuristettua rypsipuristetta (jäännösrasvan pitoisuus 200 g/kg ka) voi käyttää noin 3 kg ja kokonaisia rypsinsemeniäkin (rasvapitoisuus 415 g/kg ka) noin 1,5 kg ennen kuin koko rehunnoksen rasvapitoisuus nousee noin 70 g/kg

ka tasolle, jota voidaan vielä pitää lypsylehmille turvallisena rehunnoksen rasvapitoisuutena.

Rypsi-rehujen käyttö lisää maitotuotosta keskimäärin reilun kilon, kun 1 kg viljapohjaista väkirehua korvataan rypsi-rehulla. Toisaalta lehmät selviävät myös ilman valkuaistäydennysrehuja ja käytötpäätös on tehtävä taloudellisin perustein: Kattaako lisämaidosta saatava tili kalliimpien rehujen kustannukset?

Palkokasvit sopivat luomutilojen viljelykiertoon rypsiä paremmin ja rehuntuotantoon löytyy monia vaihtoehtoja. Suomen palkokasvien elintarvikemarkkinat ovat kovin pienet, joten papujen sivutuotteita ei juuri rehuksi ole tarjolla. Härkäpaju ja lupiinit niin siemensadon kuin koko kasvuston osalta ovat hyviä vaihtoehtoja omavaraiseen rehuntuotantoon, puna-apila puolestaan itsestäänselvyys. •

Rinne työskentelee MTT:ssä professorina vetäen Maaningalla ja Jokioissa toimivaa maidontuotantotutkimusta. SOLID-projektissa hän on työpakettin 3 vetäjä (Forages for productivity, quality, animal health and welfare in organic and low input dairy systems). Ks. artikkelin tieteellinen lähde: [www.luomulehti.fi](http://www.luomulehti.fi). [marketta.rinne@mtt.fi](mailto:marketta.rinne@mtt.fi), puh. 029 5317 677



Jutun kirjoittaja prof. Marketta Rinne työskentelee MTT:ssä maidon alkutuotannon kilpailuvyön kehittämiseksi.



Luomulehmien ruokinta perustuu hyvälaatuiseen karkearehuun, mutta väkirehutäydennys lisää syöntiä ja maitotuotosta. Sivutuotteiden käyttö rehukomponentteina tehostaa elintarvikeketjun ekotehokkuutta ja taloudellisuutta.

Rypsi-rehu	Käyttömäärä, kg ka	Rypsi-rehun rasvapitoisuus, g/kg ka	Rehunnoksen rasvapitoisuus, g/kg ka
Rypsipuriste	1,5	100	45
Rypsipuriste	3,0	100	50
Rypsipuriste, kylmäpuristettu	3,0	200	67
Rypsinsemen, murskattu	1,5	415	71

Erilaisten rypsi-rehujen vaikutus rehunnoksen rasvapitoisuuteen: Perusrasvaintana apilasäilörehu, jota täydennetty ohran ja kauran seoksella ja korvattu rypsi-rehulla alla olevan taulukon mukaisesti siten että väkirehun osuus on 45 % koko rehunnoksen kuiva-aineesta (ka).

## SOLID-projekti kehittää työkaluja maidontuotannon tueksi

LYHENNE SOLID tulee projektin englanninkielisestä nimestä "Sustainable Organic and Low Input Dairying" eli projektin tavoitteena on kehittää kestävää luonnonmukaista ja matalan panoskäytön maidontuotantoa. Tutkimusaiheet kattavat koko maitoketjun rehujen tuotannosta kuluttajien näkemyksiin asti. Viljelijät halutaan nostaa tutkimuksen keskiöön osallistavan otteen ja tilatutkimusten avulla ja jalkauttamalla tulokset tehokkaasti käyttäntöön.

SOLID on EU:n rahoittama (v. 2011-2016) projekti, johon osallistuu 25 tutkimuslaitosta ja yritystä 10 Euroopan maasta. Suomesta mukana ovat MTT ja Juvan Luomu Oy. Suomi on mukana jokaisessa kuudessa tutkimustyöpaketissa ja Luomulehdessä raportoidaan hankkeen tuloksista työn edetessä. [www.solidairy.eu](http://www.solidairy.eu)



# Luomua lemmikeille



Tiesitkö, ettei luomu ole pelkästään ihmisten juttu? Moni haluaa tarjota parasta myös lemmikeilleen niiden hyvinvoinnin edistämiseksi. Luomuruoalla ja barffauksella pyritään vähentämään myös lemmikkien sairauksia.

**E**läinten ruokiin keskittyvä Sympis International OY tarjoaa luonnonmukaisia vaihtoehtoja. Luomu itsessään on monille ihmisille ja yrityksille päätavoite, mutta Sympiksen päämäärä on tarjota kansainvälisesti korkeinta kaupallista laatua. Esimerkiksi jyrksijöille ja kaneille suunnitellun Bunny-tuotesarjan käyttämiä raaka-aineita

ei kaikkia ole saatavilla luomuna, koska niiden sisältämissä niittykasviseoksissa on jo pelkästään yli 40 eri raaka-ainetta. Mutta Bunny on Sympiksen toimitusjohtaja **Juha Strengellin** mukaan laadullisesti parasta mitä saa.

– Myös Defu-tuotteet ovat yksi luotettavimmista tuotteista lemmikeille, sillä niiden raaka-aineiden minimivaatimuksena on luomu. Luomu on lisääntymään päin.

Strengellin mukaan luomuruoalla ei ole ainakaan negatiivisia vaikutuksia – tietysti voi olla joku yksittäinen raaka-aine mikä ei sovi tietyille yksilölle, mutta sillä ei ole hänen sanojensa mukaan mitään tekemistä luomun kanssa.

## Ruoan lähtökohdat

Luonnossa kissat syövät esimerkiksi hii-

riä ja kaloja. Kissa on lihansyöjä, mutta kaupan valmisruokien lihapitoisuudet eivät aina vastaa kissoille tarpeellista määrää.

Ruoan lähtökohtana tulisi olla laadukkuus, monipuolisuus, terveellisyys ja luonnonmukaisuus. Lemmikille tulisi tarjota mahdollisimman luonnonmukaiset olosuhteet niiden hyvinvoinnin takia. On syytä kuunnella lemmikkiään ja pohdita sen ruokavaliota.

Defun lisäksi täysin luomua olevia kuivaruokia kissoille ja koirille löytyy myös merkistä Yarrah. Yarrah -luomuruoka on merkitty SKAL -luomutakuumerkillä ja KRAV -luomumerkillä. Joitakin muitakin vaihtoehtoja on. Lisäksi löytyy monia tuotteita, joiden raaka-aineista osa on luonnonmukaisesti tuotettuja.

Lemmikkien ruoalla ei ole yhtenäistä EU-tunnusta. Luomuruoan voi kuitenkin tunnistaa tuoteselosteesta, sillä raaka-aineluettelon yhteydessä on merkinnot, mitkä raaka-aineet ovat luomua.

– Koiran hyvinvointiin voi vaikuttaa terveellisellä ruokavaliolla merkittävästi, toteaa **Minna Sippola**.

– Työssäni eläin-naturopaatina/homeopaattina näen usein iho-ongelmia koiria, joiden suolistokin on kärsinyt huonosta ruokinnasta. Näillä on usein kroonisia tulehduksia esimerkiksi korvissa. Kun jätetään tarjottavasta ruoasta pois lisä- ja väriaineet sekä ruokahalua kiihottavat aineet, niin saadaan jo paljon parannusta aikaan. Varsinkin iho-ongelmilla koirilla jo 4–8 vkon dieetti tekee ihmeitä, Sippola kuvaa.

## Barffaus jakaa mielipiteitä

Barf-ruokavalion tavoitteena on pitää lemmikin ruokavalio mahdollisimman lähellä sitä, mitä se olisi luonnossakin. Se on siis sama asia kuin lajnmukainen ruokinta luomutuotantoeläimistä puhuttaessa. Yleensä sillä lemmikkien tapauksessa viitataan koirille ja kissoille suunnattuun raakaruokavalioon, joka sisältää pääosin luita ja raakaa lihaa, sekä sisäelimiä ja kasviksia.

Koirien barffauksen aloittaminen vaatii perusteellista syventymistä oikeanlaiseen ruokavalioon, sillä se voi väärin toteutettuna olla haitaksi esimerkiksi kivennäistasapainolle. Myös sisäelinten liika-annostus voi johtaa lemmikin vatsakipuihin ja luita ei saa keittää tai lämmittää, sillä silloin luumateriaalista tulee lemmikeille vahingollista. Kissojen ja koirien barffaus eroaa jonkin verran – kuten esimerkiksi siinä, että kissoille nesteen saaminen ravinnosta on elintärkeää, toisin kuin koirille.

Barffaus on asia, joka jakaa mielipiteitä niin eläinlääkäreiden kuin lemmikkien omistajien keskuudessa. Netin keskustelupalstoilta voi löytää varsin eriäviä mielipiteitä koskien barffausta ja sen sopivuutta. Jokainen eläin on yksilö, ja se mikä sopii yhdelle, ei välttämättä sovi toiselle.

Strengell puolustaa barffausta.

– Hyvä juttu, jos se on toteutettu oikein.

## Kotiruokaa

Termi ”koirien kotiruoka” ei suinkaan tarkoita mitä vain kotoa löytyvää ruokaa, vaan koiraa varten tehtyä tai pienissä määrin ihmisten tähteitä sisältävää ruokaa. Tässäkin asiassa – kuten barf-



Kissa tarvitsee lihapitoisen ruokavalion nauttiakseen kissanpäivistä.

fauksessakin – tulee ehdottomasti perehtyä lemmikin ruokintaan, jotta kotiruoka olisi tasapainoista ja terveellistä. Eräs kuuluisa esimerkki varta vasten koiralle tehdystä kotiruoasta on Yrjölän puuro, jonka on kehittänyt koira-alan vaikuttaja **J.A.U. Yrjölä**.

Kissojen kotiruoassa tulee ottaa huomioon sen tarve saada lihapitoista ruokaa. Lemmikkien kotiruokinta vaatii viitseliäisyyttä tiedon hankkimisessa ja lompakon venymisessä. Jotkut kokevat lemmikkien kotiruoan valmistamisen työlääksi esimerkiksi säilytystilojen ahtauden johdosta, vaikka itse valmistus ei olisikaan hankalaa. Toiset taas eivät näe tässä mitään ongelmaa. Jos lemmikin kodissa muutkin syövät luomua, ovat ruoantähteetkin tietysti helposti sitä.

– Itse tehty koiranruoka on mitä mainointa ruokaa, eikä sen tekemistä yleensä koeta vaivalloiseksi. Sitähän voi valmistaa muutaman päivän annokset valmiiksi jääkaappiin. Hyvä pohja on liha/kana/kala valkoinen riisi, spelttihiutale, kananmuna, porkkanaraaste, viherjauhe. Ja kaikki tietenkin luomuna, kertoo myös MiNatur-ekokauppaa pitävä Minna Sippola.

– Meillä on MiNaturissa myös myynnissä luomukuivaruokia eläimille ja niille löytyy omat kannattajansa.

## Apua sairauksiin

Barffauksen ja luomuruoan hyötyjä perustellaan siten, että valmisruoassa on monesti paljon lisäaineita, jotka johta-



Oikeanlaisella ruokinnalla saa iloisen koiran.

vat helposti erilaisiin allergioihin ja muihin sairauksiin. Toisin sanoen – näillä keinoilla tavoitellaan terveempää lemmikkiä, sillä sopimaton ravinto lisää riskiä sairastua erilaisiin sairauksiin. Barffauksen väitetään auttavan koirille muun muassa suolisto-, ja iho-oireisiin, sekä kissoille esimerkiksi painon hallintaan.

Luomuruoan hyviä vaikutuksia ovat esimerkiksi allergioiden väheneminen. Ruokat eivät sisällä luomutuotteissa kiellettyjä lisäaineita. Luomutuotannossa ei myöskään käytetä antibiootteja tai hormoneja. •





Rypsiä harjakylvönä

Teksti ja kuvat: Maarit Kari

# Syysrypsiä luomun ehdoilla

## HARJAKYLVÖKONE KEVENTÄÄ AJOKERTOJA

Rypsi on tärkeä valkuaislähte maidontuotannossa sen edullisen valkuaisainekoostumuksen takia. Luomussa, missä korsirehun käyttö korostuu, sen merkitys on vielä suurempi, sillä rypsin e-vitamiini toimii loistavasti juuri nurmivaltaisessa ruokinnassa.

**R**ypsin kevätmuoto on kuitenkin vaikea viljeltävä, sen monien kasvinsuojelullisten haasteiden takia. Syysrypsi sopii paremmin luomuun monestakin syystä. Syysrypsi ehtii kehittyä ohi herkeimmän vaiheen ennen rapsikuoraisen siirtymistä kasvustoihin ja myös eloperäisen lannoitteen ravinteiden saatavuus istuu paremmin kasvin rytmiin.

Syysrypsi kohtaa kuitenkin monta haastetta ennen kevättrypsiä suuremman satopotentialin realisoitumista. Syksyn märkyys voi hukuttaa taimet, ylitiehyys ja sopivaan aikaan ajoittuva halla voi laukaista kukinnan jo syksyllä ja keväälläkin riittää vielä tappavaa viimaa ja hukku-misvaaraa. Myös kuivuus voi viedä pienen siemenen taimettumismahdollisuudet, sitä kun ei voi kylvää kovin syvään.

Tarvitaan siis riittävää kosteutta, mutta myös suojaa tulvilta ja vielä kevättalven viimoilta. Näihin ongelmiin on melko menestyksekkäästi sovellettu harjakylvötekniikkaa, missä erilaisia olosuhteita, kuivaa ja kosteaa pyritään saamaan aikaiseksi samalle neliössä useammassa kohdassa. Syysrypsille riittää, että vajaat 20 taimea kehitty satokasviksi.

Harjakylvötekniikkaa on sovellettu monin tavoin. Yksi keino on kylvää rypsi pintaan ja ajaa maa harjoille esimerkiksi sokerijuurikkaan haralla jälkeenpäin. Tällä tavalla toteutuu myös hyvin vaihteleva kylvösyvyys, mikä kannattaa kompensoida siemenmäärässä. Eräs keino



Rypsiä ohran sängessä.

on ajaa maa harjoille ja kylvää siemen varistamalla päälle. Usean ajokerran tekniikka tuo oman kuormituksensa pellolle, varsinkin märkänä syksynä.

Aktiiviviljelystä jo eläkkeelle jäänyt **Urho Kari** Alajärven Lehtimäeltä halusi kehittää menetelmän, joka mahdollistaisi harjamuotoilun ja kylvön yhdellä ajokerralla. Syysrypsin viljelyyn ajoi valkuaisrehun heikko saatavuus luomuviljelyssä.

Työaihioksi löytyi vanha Junkkarin Simulta. Siihen rakennettiin harja-aural-

Ylitiehyä kasvusto haittaa lehtien kasvua ja edistää kukintaa jos syksyllä. Luomussa tiheyttä voi kuitenkin hyödyntää rikkojen torjunnassa ja harventaa kasvusto taimettumisen jälkeen.



la varustettu kylvökone. Rypsin siemensäiliönä toimii nurmensiemenlaatikko. Harjan leveys vaon pohjasta toiseen on 50 cm. Aluksi oli tarkoitus ohjata siemen kolmiosaiseen vantaaseen harjan päälle, mutta siemenvako tukkeentui jo koe-käytössä. Siksi kylvöputket irroitettiin

vapaaksi ja siten mahdollistui myös siemenen siroaminen koko harjan leveydelle. Harja-aura toimii lisäksi jyranä ja sitä täydentää perässä oleva poikittainen ketjuhara.

Nurmensiemenlaatikko soveltuu hyvin tarkan annostelun ansiosta mutta siemenmäärän kulumista voi sen ansiosta myös seurata kylvötyössä. Kylvökoneen työleveys on 2,9 metriä.

Koneen soveltuvuutta testattiin elokuussa useaan otteeseen. Kiertokoe tehtiin noin 6 kilolle, mutta kylvövaiheessa syöttöä ruuvattiin varmuuden vuoksi hieman suuremmalle. Syöttö tosin säätyi jonkin verran suuremmalle kuin ”hieman”, sillä taimitiheys ylittehti jopa kevättrypsille ylittehti määrätelmän.

Syysrypsillä riittävän rehevä alkukehitys kun edellyttää riittävä kasvutilaa ympärilleen ja jopa alle 20 tainta ne-

Harjalana muotoilee penkin kylvön yhteydessä. Siemenet ohjattiin vantaiden kautta aluksi harjan pinnalle.



Urho Kari halusi kehittää menetelmän, joka mahdollistaisi harjamuotoilun ja kylvön yhdellä ajokerralla.



liömetrillä riittää tuottamaan täystiheän kasvuston jos taimettuminen on riittävän tasaista. Luomuviljelyssä tosin tiheähkö kylvö voi toimia rikkatorjuntana ja kasvuston voi harata harvemmaksi myöhemmin syksyllä.

Harja-aurat on sijoitettu siten, että traktorin pyörä kulkee tulevan vaon pohjan kohdassa kylvökoneen edellä. Ajomerkit sin osoittaa siten edellisen harjan vaon pohjaa.

#### Ajokokeita monessa vaiheessa

Rypsin kylvöä kokeiltiin pitkässä aikajakossa parin viikon aikana elokuun alkupuolella. Säättötarvetta aiheutti erityisesti harjаланan kaltevuus, jotta maata ei toisaalta alkaisi kasaantua sen eteen tai et-

tä se ei sukeltaisi liian syvälle. Maalaji oli eloperäinen raivauspelto, jota kunnostettiin tuhalla ja lannoitettiin karjanlanta-kompostilla.

Syyskuussa kasvustoissa oli jo paljon nähtävää. Kasvustot olivat liiankin tiheitä. Kylvövantaiden tukkeentuminen pakotti irrottamaan siemenputket vanhaista, jolloin siemenet sirosivat paremmin koko harjan leveydelle silloin toteutui harjakylvön perusidea saattaa siemenet erilaisiin kohtiin harjassa. Näin mahdollinen kuivuus syksyllä jättää pelivaraa vaon pohjalle kosteampiin oloihin joutu-neille siemenille. Kosteutta oli testisyksynä runsaasti joten harjan päälle joutu-neilla siemenillä oli ainoa mahdollisuus pelastua runsaalta vedeltä. Luomussa

kasvustoa kannattaisi harventaa taimettumisen jälkeen, mutta sekään ei olisi onnistunut sateisena syksynä.

Ensi keväänä on tarkoitus kokeilla harjakylvöä myös kevätrypsillä ja viljoilla. Harja lämpiää nopeammin ja kuivuuden sattuessa myös vaon pohjassa on mahdollisuuksia. Siemenmäärää ei kannata säästellä, mutta liian runsasta syötöä kannattaa kuitenkin varoa.

Harjakylvö yhdellä ajolla mahdollistaa kylvön kosteissa oloissa yhdellä ajokerralla. Nähtäväksi jää, mitä haasteita kevätkylvö tuo tullessaan. Harjarakenne suoja jossain määrin myös hallalta.

#### Viljelytekniisiä kokeita eri menetelmin

K-ryhmän koetilalla on testattu syysrypsin viljelytekniikka 2000-luvun ensimmäisellä vuosikymmenellä erilaisilla kombinaatioilla. Yksi menetelmä oli kylvää rypsi jo edellisen kasvin, aikaisen ohran sekaan varistamalla. Tällöin minimoidaan sekä muokkaus että rikkojen mahdollisuus vallata vapaa kasvuala. Luomussa lannoittaminen voisi kuitenkin muodostua ongelmaksi. Kokeessa ohra puitiin päältä, silputen olki kasvustoon. Taimi sai hyvän lähdön ennen ohran puintia ja oli valmis jatka-maan kasvua nopeasti valon lisääntytyä. Ohrakasvusto mahdollisti riittävän itämiskosteuden.

Harjassa rypsi säästyy liialta vedeltä myös märkanä syksynä. Ylitiheyden haittoja vähentää harjojen väliin jäävä kasvutila. •

Kirjoittaja on maataloustoimittaja.



Putkien kiinnitys



Harja-aurat avaavat vaon harjаланalle.



Ketjuhara multaa siementä hieman kylvön jälkeen.



Kylvövantaiden tukkeentuessa siemenputket irrotettiin vanhaista ja siemen kylvettiin pintaan siroamalla.



Heinänsiemenlaatikolla kylvö määrää on mahdollista säätää tarkasti.



Harjаланan kaltevuuden säätäminen on sovittava kokeilemalla.



Luomutar-verkko-kauppa on kiinnostunut saamaan lisää kotimaisia kuivatuotteita valikoimiin.



Jan Grehn pitää tärkeänä, että pienten tuottajien tuotteita on verkkokaupan kautta ulottuvilla koko maassa.

Teksti: Kirsi Haapamatti Kuvat: Salla Kuuluvainen

## Luomu ja gluteenittomuus uuden verkkokaupan kärkiä

Mainostoimisto ja kirjakauppa luomutoimijoina? Tämä, jos mikä, kertoo siitä, että luomun potentiaaliin uskovat myös muut kuin ”oma väki”.

**M**ainostoimisto Vastavirta ja verkkokirjakauppa Booky.fi avasivat vuodenvaihteessa Luomutar-verkkokaupan. Vaikkei luomuosaa-minen kenties tule kummankaan yrityksen kohdalla mieleen, kaupanteko ja kuluttajien toiveiden toteuttaminen sitäkin paremmin.

– Uskomme, että luomun aika on nyt ja jatkossa vielä enemmän. Ihmiset haluavat luomuruokaa, ja verkkokaupan ansiosta myös pienempien tuottajien tuotteet ovat kaikkien saatavilla. Kaikki luomua suosivat eivät suinkaan asu Helsingissä, Vastavirran toimitusjohtaja **Jan Grehn** sanoo.

Hän kertoo uskon vahvistuneen entisestään, kun loppuvuonna uutisoitiin luomun myynnin lisääntyneen 50 prosenttia.

Luomua myyvä verkkokauppa ei ole

toki enää mikään innovaatio, mutta Luomutar haluaakin erottua muista: olemalla parempi. Kauppa satsaa valikoimaan ja palvelun nopeuteen.

– Tavoite on, että kun asiakas tilaa tuotteen, se on hänellä seuraavana tai sitä seuraavana päivänä. Myös tuotevalikoimamme on priimaa. Otamme myyntiin pientuottajien tuotteita. Sellaisia, joita ei kaupasta ehkä saakaan. Myymme laadukkaita premium-tuotteita. Valikoima ei ole valtava, mutta se ei olekaan tarkoitus. Halusimme parhaita tuotteita.

Toimitusnopeuden vuoksi Luomutaren on pidettävä omaa varastoa, mikä sillä on Helsingissä. Luomutar siis ostaa tuotteen omakseen ja huolehtii sen markkinoinnista ja myynnistä.

– Tuoretuotteet ja heikosti säilyvät tuotteet eivät verkkokauppaan sovi. Pakattuja kuivatuotteita puolestaan ei ole kovin helppo Suomesta luomuna löytää. Otamme innoissamme vastaan yhteydenottoja tuottajilta, Grehn kehottaa.

Luomutaren toinen kulmakivi on gluteenittomat tuotteet. Niiden tarjonta on Luomutaren kartoituksen perusteella heikkoa, mutta silti gluteenittomuus on

yhä useamman kuluttajan valinta.

– Ja nimenomaan terveyssyistä, ei välttämättä keliakian takia. Luomutaren asiakkaita ovatkin itsestään huolehtivat kuluttajat, jotka arvostavat luomuruuan lisäksi gluteenittomuutta.

Luomutar ottaa valikoimiinsa luomua ja gluteenittomia tuotteita, mutta tuotteen ei tarvitse olla molempia. Kaupan valikoimassa on myös tuontitavaraa, kuten englantilaiset Ella’s Kitchen luomulastenruuat. Luomuttaressa tulee olemaan myös joihinkin muihin kulutusvalintoihin liittyviä tuotteita, muun muassa Fair Trade- ja vastaavia tuotteita.

Verkkokaupan toteutus lienee Luomutarella hanskassa, sillä Booky.fi on maamme suurin verkkokirjakauppa. Kirjakaupan strategia on laajentaa toimintaansa muihinkin tuoteryhmiin, ja nyt se on ruoka. Mainostoimisto Vastavirta ja Booky.fi perustivat Luomutar-kaupan taustalle uuden yrityksen nimeltään Waas Oy. •

Nettikauppoja ja suoramyyntiä: [www.luomuliitto.fi/luomutuotteet/](http://www.luomuliitto.fi/luomutuotteet/) osta-luomua



Merta, mantelikukkia, kissankäpäliä, kallioita ja kauneutta. Mutta myös suunnitelmallisuutta, pitkiä työpäiviä ja lossikuljetuksia laitumille.

**Camilla Strandman** ja **Albert Mattson** tuntevat saaristoviljelyn kummatkin puolet 30-vuotiselta viljelijänuraltaan Nämön saarella Tukholman edustalla.

Östanvikin tilalla on kymmenen emolehmää, 60–70 lammasta ja 190 vapaana pihalla kuljeskelevaa kanaa. Eläinten perustehtävänä laiduntaa maiseimia avoimiksi, sillä siihen Camilla ja Albert sitoutuivat vuokratessaan tilan vuonna 1982 Tukholmassa toimivalta Saaristosäätiöltä.

Puutarhassa ja kasvihuoneissa Camilla ja Albert viljelevät myös varhaisperunaa, vihanneksia, kurkkua ja tomaattia. KRAV-merkinnän tila hankki jo vuonna 1989.

Camilla pitää aikaista erikoistumista luomuun onnistuneena ratkaisuna, sillä ympäristötietoisuus on kasvanut huomasti. Se näkyy kesäasukkaiden virtana Östanvikin pieneen tilamyymälään. Vaikka se myy tilan kaiken tuotannon lihasta villatuotteisiin sekä muiden tuottajien sianlihaa ja vihanneksia, tarjonta ei riitä kattamaan kysyntää.

– Parhaina päivinä voi meillä voi käydä 300 asiakasta, nauraa Camilla.

#### 25 peltotehtaaria 60 lohossa

Ennen Nämöä Camilla opetti maatalouskoulussa ja Albert työskenteli muun muassa sonniasemalla. Heidän muut-



Saaristokaupassa käy parhaina päivinä jopa 300 asiakasta.



taessa saareen lautalla pääsi 45 kilometrin päähän Tukholmaan kahdesti viikossa. Vaikka lauttavuoroja on nykyisin kahdesti päivässä, elämä vaatii suunnitelmallisuutta.

Tuotantopanosten hinta helposti tuplaantuu merimatalla, samoin työmäärä. Östanvikin 25 peltotehtaaria on jakaantunut 60 peltolohkoon, joista suurin on hehtaarin kokoinen. Kaikki on nurmella.

Sato korjataan pääasiassa kuivaheinäksi, satunnaisesti myös säilörehuksi. Tilalla on kaksi noukkinuunaa sekä kaksi vanhempaa traktoria ja Valtra A75. Heinä puhalletaan lietsolla karjarakennuksen yläkertaan.

Kauriskanta on kasvanut saarella ongelmaksi asti. Nurmikierto on yleensä 6–7 vuotta, mutta jos kauriita on paljon, voi uudistus venyä kymmeneen vuoteen. Tämän vuoden hyvä heinäsaato riittää Östanvikin eläimille kahdeksi vuodeksi.

#### Emot ja lampaat kuudella saarella

Laidunta on runsaat 200 hehtaaria kuudella eri saarella, joten laidunsuunnittelu lauttakuljetuksineen on oma operaationensa. EU:n määritelmä laidunmaan puu- ja pensasmäärästä on herättänyt keskustelua saaristossa.

Östanvikin hereford/angus-karjalle on kunnostettu parsipihatto entiseen lypsylehmanavettaan. Toisessa päässä asustavat lampaat. Emot saavat kuljella vapaasti pihatossaan, mutta lauttakuljetuksiin totuttamisen takia ne kytetään ajoittain kiinni. Sonneja on kaksi. Laumat täytyy pitää sopivan kokoisi-

na, niin ettei saaria ylilaidunneta. Nuorkarja laiduntaa omissa saarissaan.

Eläinlääkäri tilataan apuun lähinnä emolehmien poikimavaikeuksiin. Jos Camillan pienet kädet ja ammattitaito eivät riitä lampaiden karitsointiavuksi, on teurastus taloudellisin vaihtoehto. Myös lampaat viedään kesäkuuhun mennessä saarille.

Rakennussäädökset saaristossa ovat tiukkoja, mutta rakenteita saa muunnella seinien sisäpuolella. Östanvikin karjarakennus oli rakennusvuotenaan 1916 huippumoderni laitos viljankäsittelyyn tarkoitettuine höyrykoneineen.

#### Elämänlaatu tuo makua lihaan

Syksyllä eläimet palaavat pääsaarelle, missä karitsat kasvattavat jonkun aikaa painoan sähköistetyllä lammasverkolla aidatussa odelmassa. Karitsat teurastetaan kolmessa erässä syyskuun 18. päivästä alkaen Sörbyn pienessä teurastamossa mantereella. Sonnien ja uudistuksesta karsittujen hiehojen teurasikä on 19 kuukautta.

Osan lihasta Camilla ja Albert savustuttavat tai teettävät muun muassa ilmauivatuksi chorizo-makkaraksi ja salamiksi.

– Eläimet saavat olla ulkona, juoda Itämeren suolavettä ja syödä haluamiaan yrttejä laitumilta. Teurastamolle on lyhyt kaunis lauttamatka. Yksi osa lihan laatua on tieto eläimen elämänlaadusta, sanoo Camilla.

Saaristoliha olisi hittituote Tukholman hienostoravintoloissa, mutta Camilla ja Albert haluavat pitää sen tavalisten saarelaisten ulottuvilla. Markki-

nointi oman kaupan kautta on huomattavasti kannattavampaa kuin teurastamon välityksellä.

– Teurastamolla lampaasta saisi noin neljä euroa kilolta, mutta tilamyymälässä keskihinta on 32 euroa kilolta. Gotlanninlampaassa talja on kuitenkin arvokkain. Sellainen löytyy nykyisin kaikkien sisustuslehtien kuvista, Camilla hymyilee.

Maatilan ja kaupan lisäksi Östanvik esimerkiksi urakoi teitä, välittää rakennustarvikkeita ja tekee töitä Saaristosäätiölle. Pienistä palasista kertyi tilan viime vuoden liikevaihdoksi vajaat 200 000 euroa, josta kummankin viljelijän bruttopalkaksi jäi noin 55 000 euroa. •



ilalla on 190 vapaana kuljeskelevaa kanaa.



Syksyllä lampaat laiduntavat odelmaa pääsaarella. Uuhet saavat imetysaikana heinänsä lisäksi härkäpapu-kauraseosta. Tassa-koira on innokkaana mukana kaikissa tilan töissä.



Saariviljelijän täytyy tuntea meri ja pellot. Juuri allekirjoitettu vuokrasopimus Östanvikista seuraavaksi viisivuotiskaudeksi jää näillä näkymin Camillan ja Albertin viimeiseksi. – Annamme tilaa nuoremmille.

# Östanvikin tilamyymälästä jonotetaan saaristolihaa





Teksti ja kuvat: Leena Pakarinen

# Baltian luomussa on tekemisen makua

Paljonko luomurukiista saa Latviassa? Miten kauan vasikoita juotetaan? Pellon hinta, satomäärä, tuet? Minkä ikäisenä teuraaksi ja minne? Paljonko hinnasta jää tuottajalle? Suomalaiset kyselivät, Latvian ja Viron luomuviljelijät vastasivat Edistystä luomutuotantoon -hankkeen opintomatalla marraskuun alussa.

**L**uomuviljely on kasvattanut nopeasti alaansa Suomenlahden eteläpuolella. Latviassa on luomussa 194 000 hehtaaria eli enemmän kuin Suo-

messä ja Viron luomuala 134 057 hehtaaria oli jo 14 prosenttia kaikesta viljelymaasta vuonna 2011. Luomujalostus ei kuitenkaan ole kehittynyt viljelyn vauhdissa.

– Luomutuottajat joutuvat täällä tekemään hyvin paljon itse töitä tuotteiden markkinoimisessa, huomioi matkalla mukana ollut **Rauno Murtoniemi**, joka toimii asiakkuuspäällikkönä AtriaNauta-luomuketjussa.

Tilat ovat ratkaisseet markkinoinnin kukin omalla tavallaan. Charolaispihvikarjaa Latviassa kasvattava Kriksin tila suunnittelee suoramyyntiä omasta luomukaupasta parin yhteistyötilan kanssa ja 80 lehmän Pajumäki Virossa jalostaa koko maitotuotantonsa yli 60 tuotteeksi

kuljettaen ne itse kymmenen kaupungin myyntipisteisiin.

Euroopan läheisyys antaa kaupan käyntiin omat mahdollisuutensa. Parintuhannen uuden kasvattaja **Jüri Koppel** Valgamaalta pystyy myymään luomulampaita autokuormittain, joten ostajat Keski-Euroopasta ja Turkista hakevat ne suoraan tilalta.

12 lampaasta maanviljelijäuransa aloittaneen Koppelin nopeakäänteisyys ja monipuolisuus tekivät vaikutuksen suomalaisiin vieraisiin. 1200 hehtaarin tilalla on monenlaista viljelyä, lampaat vuorottelevat kasvihuoneissa tomaattien kanssa ja lisäksi Jüri Koppel munittaa eriotuisia kanoja. Entisen sovhoosin osastoilta löytyi hengästyttävää tahtia

Ilmars Baumis kertoo Latvian luomuyhdistyksen projektikoordinaattori Madara Mežvietelle suunnittelewansa seuraavaksi luomuvodkan ja -viskin valmistusta. Latviassa luomualaa on prosentteina Itävalan jälkeen Euroopan toiseksi eniten.

ankkoja, hanhia, kalkkunoita ja viimeisen oven takaa vielä villisikoja, kuinkapa muuten kuin 12 porsaan verran.

– Tämä oli kaikkein mielenkiintoisin paikka, nauroi valtimolainen luomunaudankasvattaja **Katja Timonen**, jonka erityiskiinnostuksen kohteena matkan aikana olivat eläinten hoitokäytännöt ja rakennukset.

## Paljon omaa työtä jalostuksessa

Yksi suomalaisten havainto oli, että pienetkin toimijat saavat Virossa tuotteidensa marketteihin eikä kauppa ole yhtä keskittynyttä kuin Suomessa. Luomua löytyy niin Kaubamajasta, Solariksesta, Stockmannilta, Prismasta, Rimistä, Serveristä, ETK:sta kuin Maximastastakin.

Kymmenen vuotta sitten perustetulla luomuviljelijöiden osuuskunnalla, Eesti Mahella on ollut tärkeä rooli luomun viemisessä tiloilta kuluttajille. Se aloitti markkinoinnin luomulihasta rakentaen Viron ensimmäisen luomuhyväksytyn teurastamon Saarenmaalle.

– Sitten laajensimme vihanneksiin, viljaan, hedelmiin, hunajaan, maitoon ja yrtteihin. Maito on ollut kaikkein haasteellisin. Nyt jäsenenä on noin sata eturivin luomuviljelijää, esitteli Eesti Mahen johtaja **Jaan Nõmmik**.

Osuuskunta on panostanut hyvin paljon jalostukseen. Luomuteurastamo siirtyi Märjamaalle helpomprien liikenneyhteyksien päähän ja sen tueksi on suunnitteilla liikkuva kahden auton teurastusyksikkö.

Heinäkuussa Eesti Mahe aloitti luomumaidon myynnin Italiasta hankituista automaateista 15 marketeissa eri puolilla Viroa hyvällä menekillä.

– Myynti on tuhat litraa päivässä. Eesti Mahe huolehtii kylmäkuljetuksesta tiloilta kolmella autolla. Tulossa on 20 automaattia lisää, kertoi Nõmmik.

Noin kahdella kolmesta luomutilasta Virossa on eläimiä. Luomumaitotilat ovat Virossa tyypillisesti pieniä, kun taas Suomessa luomumaitotilan keskilehmäluku on tavanomaista tilaa suurempi. Vajaasta paristasadasta luomumaitotilasta vain 26:lla on yli 30 lehmää. Suurimmalla luomutilalla lehmäluku tosin nousee 300:aan.



Myös Virossa viime kesä oli ennätysateinen.



Santra Celmina suunnittelee miehensä Andrisin kanssa yhteistä pihvilihakauppaa neljän muun tilan kanssa. Heidän viisivuotias kuopuksensa on innokkaasti mukana Krikšin tilan töissä.

## Luomuruista ja paratiisiomenoita

Somerolainen viljanviljelijä **Tapani Juselius** odotti Latvalta eniten vierailua Lejaskerzenin tilalle, missä **Ilmars Baumis** viljelee noin 400 hehtaarillaan ruista, kauraa, tattaria ja kuminaa. Innostuttuaan paratiisiomenoista hän on keräillyt vanhoja omenakantoja ympäri Latviaa nyt viiden hehtaarin ja 30 eri lajikkeen omenatarhaksi. Tilalla on viinintuotantoon myös seitsemän hehtaaria karpalaa.

– Luomuvodkan valmistukseen on tu-

lossa laitteet Slovakiasta. Vodkaa omasta rukiista, kuminavodkaa, ruisviskiä, suunnitteli Baumis jatkojalostusta.

Peltojen viljelykierto apila-ruis-tattari-kaura-apila pitää rikkakasvit kurissa. Kauran Baumis kylvää yleensä toukokuun alussa ja apilansiemenen rikkaakeen pneumaattisesta siemenlaatikosta noin kuukautta myöhemmin. Rukiin siemenmääränä hän käyttää hehtaarille 200 kiloa viljaa ja 5–8 kiloa puna- ja valkoapilan seosta. Viherlannoitukseen on ollut myös öljyretiisiä.

Luomurukiista on maksettu 250–260



euroa tonnilta. Kauran Baumis yleensä myy Saksaan ja tatarin Ranskaan. Hänen keskisatonsa ovat olleet rukiilla kolme tonnia hehtaari, kauralla kaksi ja tatarilla yksi.

Bussissa jälleen laskimet rapisivat. Pellon hinta tämä, mikä oli vuokra? Sato tuo, maailmanmarkkinahinta ja miten tuet menikään?

#### Kaksi luomuvälvojaorganisaatiota

Suuri osa Latvian luomusta menee vientiin raaka-aineena tärkeimpinä kohteina Suomi, Saksa ja Ranska. Luomuviljelijöitä on noin 3500, joista yli tuhat kuuluu Latvian luomuyhdistykseen.

– Kiinnostusta luomuun olisi enemmänkin, mutta uusiin luomusopimuksiin ei riittänyt rahaa. Luomutilojen keskikoko on 50 hehtaaria, mutta tiloissa on tosi pieniä ja tosi suuria, kertoi Latvian luomuyhdistyksen toiminnanjohtaja **Gustavs Norkarklis**.

Yhdistyksellä on hyvät keskusteluyhteydet samassa talossa toimivaan maatalousministeriöön. Parhaillaan Latvian luomuyhdistys työstää EU:n seuraavan ohjelmakauden asioita. Keväällä on tarjous aloittaa EU:n ja valtion tuella pro-

jekti luomun paikallisen käytön edistämiseksi. Oman maan luomumennekiä jarruttavat heikko ostovoima ja saatavuus.

Esimerkiksi luomumaidonkeruuta ei ole organisoitu, joten suuri osa lähete-tään tavanomaiseen meijeriin. Suurimmat luomumarkkinat ovat pääkaupunki Riikassa, jossa asuu puolet Latvian kahdesta miljoonasta asukkaasta.

– Kuluttajien täytyy rahanpuutteessa tehdä kompromisseja. Lähi tuotanto on iso buumi, joten moni ajattelee lähiruuan olevan kuin luomua. Mutta lapsille ostetaan luomua, kertoo Norkarklis.

Suomalaisia kiinnosti myös Latvian luomuvälvonta, jota hoitaa kaksi sertifioidua valvontaorganisaatiota, toinen valtion omistama ja toinen yksityinen. Valvontaa kontrolloi valtion kasvi- ja elinterveysinstituutti.

#### Nopeasti luomuinnovaatioita

Viron suuri luomuinto toi Tarton yliopiston luomukeskuksen marraskuun luomuseminaariin noin 200 osallistujaa. Sveitsin luomuinstituutin johtaja Urs Niggli esitteli tilaisuudessa Euroopan luomutuotuksen tuoreimmat suuntaukset.

Hän haluaa luomuun nopeasti inno-

vaatioita tehokkaiisiin biokontrollimerkintöihin, luomusopiviin lajikkeisiin sekä tuholais- ja tautitorjuntaan. Maan rakenteen parantamisessa on paljon teke-mistä ja biologisessa lääkityksestä löytyy mahdollisuuksia.

– Sikuria, esparsettia pystyy hyödyntämään loislääkitykseen, samoin Duddingtonia flagrans –sientä. Maaperän aktiivisuuden tutkimus on vasta alkuvaiheessa. Ruiskukka ja katkerasaippo toimivat hyvin kasvien tuholaisorjunnassa, luetteli Niggli.

Hänen mukaansa tuotosero luomun ja tavanomaisen välillä on mahdollista kaventaa tutkimukseen panostamalla.

– Luomun tuotostason on parannuttava, että siitä tulisi kuluttajille todellinen valtavirta.

MTT Ruukin hallinnoiman hankkeen järjestämään matkaan osallistui parikymmentä luomuviljelijästä kiinnostunutta viljelijää ja neuvojaa lähinnä Pohjois-Pohjanmaalta ja Pohjois-Savosta. Matkan suunnittelusta ja tulkkauksesta vastasi luomuasiantuntija **Mikko Rahtola** Luomuliitosta. Hänen Baltian asiantuntemustaan suomalaiset viljelijät ihailivat moneen kertaan matkan varrella. •



Tapani Juselius sai maitoautomaatista tuoretta virolaista luomumaitoa tuliaisiksi kotiin Somerolle.



Viron luomutuottajien osuuskunta on joutunut itse rakentamaan markkinat luomutuotteille, kertoo Eesti Mahen johtaja Jaan Nõmmik.



Kirsi ja Markku Iso-Markun löytää joka lauantai Helsingin Kauppatorilta myymässä tuotteitaan.

Teksti: Noora Mantere

## Vihannesviljelyn käsityöläiset

Markku ja Kirsi Iso-Markulle käsityövaltainen vihannesviljely on elämäntapa. Luomuvihannesten kysyntä on heidän kokemuksensa mukaan kovassa kasvussa, mutta asenteet ja politiikka polkevat paikallaan.

**M**aanviljelijä **Markku Iso-Markku** nappaa tottuneesti rikkaruohon penkistä kulkiesaan vihannesviljelmillään Nummi-Pusulan Saukkolassa vanhan Turkutien varressa. Viereisestä Härkäjoesta kastellaan vanhaa järvenpohjaa, jolla viljellään kolmella hehtaarilla luomuperunaa sekä kirjavaa joukkoa vihanneksia.

Vihannesviljelyllä on 500-vuotiaalla sukutilalla pitkät perinteet, sillä jo isännän isoisä myi kasvattamiaan vihannek-

sia Lohjan torilla. Markun isä, **Markus Iso-Markku** taas kärräsi nuorena miehenä 50-luvulla satoa kottikärryillä Turuntien varteen, josta Helsingin Kauppatorille pääsi tutun kuormurin kyydissä. Kun tila, koneet sekä ammattitaito keran olivat jo valmiina, ei tuotantosuuntaa tarvinnut miettiä Markku ja **Kirsi Iso-Markun** ryhtyessä isännöimään tilaa vuonna 1984. Edellinen sukupolvi oli jo vaihtanut lypsylehmät lihakarjaan, josta uusi isäntäpari luopui vähitellen.

Samaten siirtyminen luomuun vuonna 1996 kävi tilalla helposti, sillä keino-lannoitteita ja torjunta-aineita käytettiin entuudestaan vain vähän. Iso-Markut kokivat luonnonmukaisen viljelyn parantavan tilan elinkelpoisuutta. Myös käytännön kokemukset torjunta-aineiden levittämisestä sekä niiden vaikutuksista arveluttivat. Nykyään vihannekset kasvavat lantakompostin voimalla. Oman kanalan lisäksi lantaa saa lähikylän luomukarjatilalta. Rikat torjutaan lie-



kittämällä, haraamalla ja loput käsin kitkemällä. Tuholaistorjunnassa luotetaan harsoihin ja verkkoihin.

– Pieni hävikki tässä työssä täytyy hyväksyä, toteaa isäntä tuholaisongelmista.

#### Monipuolisuus mielenkiintoista

Tilalla viljellään pitkälti kolmatta kymmentä eri lajia vihanneksia, ja pihapiirin hedelmätkin päätyvät torille. Kevättalvella isäntäpari leikkaa myytäväksi päätyviä joulukuusia. Vihannesvalikoima on kasvanut vuosi vuodelta kokeilujen myötä. Myös asiakkaat ovat voineet vaikuttaa mielipiteillään.

– Ei olisi kovin mielenkiintoista viljellä yhtä kasvia. Suurestakin satsauk-

sesta huolimatta kaiken voisi menettää huonona vuonna, Kirsi Iso-Markku pohtii. Mäkisemmillä pelloilla kasvaa heinää sekä kauraa, jolla ruokitaan kahtasataa munintakanaa.

– Kananmunat ovat herkkä tuote, jota kysellään paljon. Eläinten elinolosuhteet kiinnostavat kovasti uusia asiakkaita, isäntä kertoo. Kanat saavat ulkoilla tarhassa sekä elää vanhaksi.

Lähes koko tilan tuotanto markkinoidaan suoramyyntinä Helsingin kauppatorilla.

– Koska emme käytä välikäsiä, meidän ei tarvitse pitää huippuhintoja, emäntä kertoo.

Varsinaista kotimyyntiä tilalla ei har-

joiteta, vaikkakin etukäteistilauksesta tuotteita voi noutaa myös paikan päältä. Isäntäpari on havainnut luomutuotteiden kysynnän nousseen huimasti parin viime vuoden aikana. Pienet luomukaupat ja sellaista suunnittelevat soittelevat säännöllisesti kyselläkseen tuotteista. Pienten myymälöiden haasteena Markku Iso-Markku näkee puutteelliset säilytystilat. Tuoreena tilalta lähtevät vihannekset nahistuvat nopeasti kaupan hyllyssä.

Myös paikallinen K-kauppa sekä S-ryhmän tukku ovat olleet kiinnostuneita tilan luomuvihanneksista. Lisäksi vihanneksen nettimyynäkin kysellään. Iso-Markut joutuvatkin suuren kysynnän edessä usein myymään ei oota, kun tilan tuotantoa ei voida juuri kasvattaa.

#### Luomuvihannesviljelyn rajat Suomessa

Kun tila 90-luvulla siirtyi luomuun, luomukurssillakaan ei tunnettu luomuviljelystä. Tilanne on nykyään täysin toinen, kun lähi- ja luomuruoka ovat nousseet ruokatrendeiksi.

– Tässä kuitenkin helposti yhdistetään kaksi täysin eri asiaa. Lähiruoka on jo käsitteenä epämääräistä, kun kukaan ei ole sitä vielä onnistunut määrittelemään. Luomussa on kuitenkin selkeästi kysymys tuotantotavasta. Tutkimuksen pitäisi olla luomuviljelyn lähtökohta, mutta nykyään sitä ei Suomessa tehdä käytännössä lainkaan, tilan isäntä kommentoi.

Luomusiementen valikoimaa ja saatavuutta tulisi hänen mukaansa parantaa. Käytännössä Iso-Markut joutuvat säännöllisesti väentämään kättä ELY-keskuksen kanssa lajikekysymyksistä. Saatavilla olevat luomusertifioidut vihanneksen siemenet ovat yleensä ulkomaisista alkuperää, eikä lopullinen tuote vält-

Monen lajikkeen, kuten tämän pienen Hokkaido-tyyppisen kurpitsan siemeniä on saatavana vain tavanomaisena.



tämättä vastaa kuluttajien vaatimuksia. Iso-Markut joutuvatkin hakemaan poikkeuslupaa halutessaan käyttää sopivien lajikkeiden tavanomaisia siemeniä. Markku Iso-Markku kokee haasteita myös vallitsevassa asenneilmapiirissä ja maatalouspolitiikassa.

– Uusia luomuvihannesten tuottajia ei löydy merkittävässä määrin, mikäli jo olemassa olevia vihannesviljelijöitä ei saada muuttamaan käsityksiään, hän arvioi. Tässä politiikalla on merkittävä rooli.

– Luomutuotannosta pitäisi tehdä niin houkuttelevaa, ettei muuta kannattaisi viljelläkään, isäntä kommentoi. Esimerkiksi Ruotsissa luomuvihannesten viljelijä saa moninkertaisesti tukia suomalaiseen kollegaansa verrattuna.

– Muun muassa Jorma Ollilan vetämä brändityöryhmä esitti kauniita tavoitteita, mutta mitään ei tehdä, kun välineet puuttuvat. Pitäisi mennä katsomaan Itävaltaan tai Tanskaan, miten muutoksia tehdään. Myös tuottajajärjestöjä Iso-Markku kritisoi nukkumisesta luomukustelussa. Suuren yleisön hän haastaa kyseenalaistamaan mielikuvat luomun

kalleudesta sekä ylipäättään siitä, miksi ruoan pitäisi olla halpaa.

– Ihmisen terveys perustuu siihen, mitä hän syö. Miksi juuri ruoan siis pitäisi olla halpaa?

#### Elanto käsityöstä

Vihannesten viljely Iso-Markun tilalla on käsityövaltaista. Koneissa isäntä luottaa ”vanhaan 40–50-luvun tekniikkaan”. Se-sonkiapua saatiin aikaisemmin perheen lapsista, nyt parina viime kesänä paikallisista koululaisista. Pariskunnan päivät kuluvat siis pitkästi pellolla, ja lauantain torimyyntinkin he hoitavat itse.

– Tämä on meille mielekäs elämäntapa, Kirsi Iso-Markku kuittaa.

– Kunnollisen ruoan tekeminen motivoi, ja palaute tuotteista on suoraa, isäntä jatkaa. Tilan ja tuotannon inhimilliset rajat muodostaa isäntäparin jaksaminen.

– Työtä on käsittämätön määrä, eikä kaikkea koskaan saa valmiiksi, joten jostain on löydettävä järkevä raja, isäntä toteaa.

Vihanneksista saatu toimeentulo on pariskunnalle riittävä.

– Kun erikoistuu tekemään vähän

kaikkea ja markkinoi tuotteensa itse, on tuloskin parempi, emäntä kertoo. Vastaavia pieniä vihannesviljelytiloja voisi Markku Iso-Markun mukaan olla Suomessa enemmänkin. Myös toreilla on tilaa.

– Kun isäni kävi 50-luvulla Kauppatorilla myymässä, parkkeerasivat myyjät autonsa siten, että väliin sai jäädä päivän Hesarin mentävä tila. Siltikään kaikki eivät torille mahtuneet. Nyt Kauppatorilla on meidän lisäksi enää yksi omia tuotteitaan myyvä kauppias, isäntä päivittelee.

Varsinkin moni kaupunkilainen haaveilee nykyään alan vaihtamista pienviljelyyn. Markku Iso-Markku kuitenkin toppuuttelee innokkaita.

– Tämä on elämäntapaurheilua, ei tätä työtä opi koulussa.

Perheen lapset ovat kaikki omissa ammateissaan Helsingissä, eivätkä näillä näkymin ole jatkamassa sukutilaa. Eläkeikä hämöttää muutaman vuoden päässä, mutta tuotannosta luopuminen ei ole näköpiirissä.

– Lähikylässä yli 70-vuotias viljelijä kasvattaa vihanneksia itsepalvelumyymälään, isäntä antaa esimerkin. •

Kirsi ja Markku Iso-Markku pahoittelevat kylmää ja sateista kesää, joka on saanut rikat rehottamaan.





## Kumppanuusmaatalous voi mahdollistaa pienviljelyn

**AKTIIVISET KULUTTAJAT** perustivat Helsingissä Herttoniemen ruokaosuuskunnan, joka alkoi ruokapiiristä ja laajeni omaa viljelyä sisältäväksi toiminnaksi.

Herttoniemen ruokaosuuskunnan Oma pelto -hanke oli alkaessaan ensimmäinen CSA-mallin kokeilu Suomessa. CSA eli community supported agriculture (yhteisön tukema maatalous) on malli, jossa kuluttajat ja viljelijä tekevät yhteistyötä. Kuluttajaa kiinnostaa ruoan alkuperä ja hän sitoutuu taloudellisesti maatilaa. Viljelijä tuottaa hänelle ruoan ilman välikäsiä.

Esimerkiksi Yhdysvalloissa monet CSA-tuottajat ovat itse keränneet ympärilleen asiakkaat, jotka lähtevät jakamaan tuotannon riskejä ja mahdollistavat investointeja. Herttoniemeläiset taas olivat itse aloitteellisia: vuokrasiivat itse pellon ja palkkasivat ammattiviljelijät hoitamaan viljelyyn ja peltoon liittyvän työn.

Nyt Herttoniemen ruokaosuuskuntaan kuuluu noin 140 jäsentä ja ajatuksena on, että jokaiselle olisi noin aari maata. Osuuskuntalaiset tekevät pal-

jon vapaaehtoistyötä: hallitus päättää asioista, osuuskuntalaisia tarvitaan taloksiin ja satoa jakamaan.

Oma pelto tuottaa luonnonmukaisesti vihannekset lähellä ja kaikki sato menee osuuskuntalaisille muutamia toritapahtumia mukaanlukematta. Osuuskuntalaiset maksavat satomaksun koko kasvukaudelle sekä ottavat riskin sadon onnistumisesta ja saavat vastineeksi puhdasta lähellä tuotettua ruokaa sekä kokemuksia. Samalla idealla toimitaan nyt jo myös Tampereella ja Oulussa.

### Lähiluomua maan ja ihmisten ehdoilla

Pienviljely on usein haastavaa: usein matkat maalta kaupunkiin ovat pitkiä, työpäivät luomupellolla ovat raskaita, eikä viljelijän palkkakaan vastaa työhön kulutettua aikaa. Luomuviljelijä tekeekin usein työtään myös eettisten ja ekologisten arvojen takia. Monipuolisessa luomuavomaaviljelyssä on usein paljon työtä ja monia käsiä tarvitaan.

Usealle kuluttajalle taas kilo pork-

kanaa on jotain, mikä pitää saada halvalla. Porkkanaa ei arvosteta vaan sitä ajatellaan rahanarvon kautta. Viljelijä on kuitenkin nähnyt suuren työn sen kylvämisessä, kasvattamisessa ja kauppakunnostamisessa.

CSA-viljely voi olla yksi hyvä mahdollisuus saada maaseutua ja kaupunkia sekä kuluttajaa ja tuottajaa lähemmäksi toisiaan. Tämä helpottaa viljelijää kohtaamaan kuluttajan tarpeet ja lisää ruoan arvostusta kuluttajien silmissä. On hienoa saada kuluttajat mukaan peltotalkoihin, koska silloin suhde ruokaan syntyy. Monet kaupunkilaiset kaipaavat luontosuhdetta – mikä sen virkistävämpää kuin työskennellä aurinkoisella pellolla ja katsella kasvien kasvua.

Mielestäni maanviljelyyn tarvitaan uusia tuulia. Toivoisin näkeväni ratkaisun, miten pienviljely voisi edelleen kannattaa Suomessa. Toivoisin näkeväni myös päivän, jolloin suurin osa kuluttajista vaatisi paikallista lähellä tuotettua ruokaa halvan kiinalaisen sijaan. Yksi mahdollisuus on yhteistyö ilman välikäsiä. Kuluttaja saa tuotteensa

teja. Nämä kommentit julkaistaan sivustolla, ellei toisin erikseen pyydetä.

### Komissio luomumyönteinen

Komissio toteaa, että luonnonmukaisella maataloudella ja tuotannolla on huomattava taloudellinen merkitys EU:n maataloudessa. Ne tarjoavat markkinasuuntautuneen vaihtoehdon sellaisille maataloustuottajille, jotka haluavat vastata korkealaatuisten, ympäristöystävällisten maataloustuotteiden kasvavaan kysyntään.

Luonnonmukaisen tuotannon osuus EU:n käytössä olevasta maatalousmaasta on suhteellisen pieni, noin 5 prosenttia. Alan kehitystä vauhdittaa kuitenkin kasvava kuluttajakysyntä. Nykyisen taloudellisen taantuman yhteydessä jää vielä nähtäväksi, pyrkivätkö kuluttajat

### Kommentti



suoraan tuoreina viljelijältä ja viljelijä saa talkooapua tarvittaessa ja lisäksi reilun korvauksen työstään. Lisäksi kaikki tietävät tuotteen alkuperän ja arvon. •

Kirjoittaja on Herttoniemen ruokaosuuskunnan viljelijä ja biodynaamisen viljelyn opettaja.

## Faktat: Onnistunutta ruoantuotantoa

**OSUUSKUNTA ALOITTI** viljelyn 2011. Osuuskunnan ensimmäisen kasvukauden viljelijä **Susanna Lagström** löysi pellot ja lähti pioneierina kokeilemaan CSA-viljelyä. Ruokaosuuskunta vuokrasi noin 2 ha peltoalan **Jukka Jormolan** biodynaamiselta tilalta. Herttoniemen ruokaosuuskunnan 2 hehtaarin vihannesviljely kiertää Jukka Jormolan noin 6 hehtaarin luomuviljelykierrossa. Herttoniemen ruokaosuuskunnan pellot sijaitsevat Vantaan Korsossa aivan Steiner-koulun kupeessa. Kasvukausi 2011 opetti osuuskunnalle kuinka paljon työtä viljelyssä on. Kaudelle 2012 palkattiin kolme osa-aikaista viljelijää.

Nyt Herttoniemen ruokaosuuskunnan oman pellon viljelijät ovat **Heidi Hovi, Tuomas Heinämäki** ja **Harri Loippo**. Viime kasvukauden kokemukset pellolta olivat kultakin arvokkaampia, kun tämän vuoden viljelysuunnitelmaa tehtiin. Peltohan ei ollut kenellekään viljelijälle tuttu. Maa-analyysi, tieto kestoporkkakasviongelmasta ja aikaisemman vuoden kokemukset auttoivat suunnittelemaan tämän vuoden rikkakasvitorjuntaa ja luomulannoitusta.

Tämän kauden viljely onnistui erittäin hyvin viileästä ja sateisesta kasvukaudesta huolimatta. Omalta pellolta jaettiin satoa juhannusviikolta alkaen joulukuun puoliväliin saakka. Heinäkuussa oli muutama viikon sadonjakelutauko. Sadenjakeluissa jokainen osuuskuntalainen saa saman määrän noin 10:tä eri tuotetta.

Herttoniemen osuuskunta jakaa satoa kerran viikossa 3 eri paikassa Herttoniemessä, Kalasatamassa ja pellolla Vantaalla. Esimerkki viikon sadonjaosta voisi olla 5 porkkanaa, keräkaali, 1 kg perunaa, lanttu, 3 punajuurta, kesäkurpitsa, papupussi, 2 maissia, keräsalaatti, sipuli- ja yrttinippu. •



Palsternakkaa nostettiin oman pellon talkoissa lokakuussa.

## Verkossa kuuleminen EU-luomusta

EU komissio järjestää verkossa julkisen kuulemisen luonnonmukaista maataloutta koskevan EU-politiikan tarkistamisesta 10.4. asti. Kuulemiseen voivat osallistua kaikki kansalaiset, organisaatiot ja viranomaiset, joita luonnonmukaista maataloutta koskevan EU-politiikan tarkistaminen koskee.

**A**voimuus on hyvä asia ja sitä ehdotti luonnonmukaisen maatalouden neuvoo-antavassa työryhmässä Suomen edustaja **Aira Sevón**. Luomuliitto tiedottaa sähköpostilistoilla ja nettisivuillaan helmikuun aika omista kannoistaan kysymyksiin liittyen, jotta saamme mahdollisimman yhtenäistä viestiä eteenpäin, kertoo puheenjohtaja **Jukka Lassila**.

Vastauksien käsittelyssä on komissiolla arvatenkin melkoinen työ ja sivustolla toivotaan, että vastaajat antavat ainakin tiivistelmän englanniksi. Jos on vain vartti aikaa, voi halutessaan vastata ainoastaan pakollisiin kysymyksiin.

Kysely tehdään nimettömänä. Kyselyyn saatuja vastauksia ei julkaista, lukuun ottamatta kyselystä vastaavalle yksikölle lähetettyjä täydentäviä komment-

edelleen siirtymään kohti kestävämpää elämäntapaa ja siten kasvattamaan luonnonmukaisten tuotteiden kulutustaan. Yhteisen maatalouspolitiikan puitteis-

sa luonnonmukaista maataloustuotantoa tuetaan EU:n rahoituksen, toimintapolitiikkojen ja lainsäädännön avulla – siksi komission velvollisuus on selvittää kehit-

tämismahdollisuuksia. •

Kysely: [ec.europa.eu/agriculture/consultations/organic/2013\\_fi.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/consultations/organic/2013_fi.htm)

## Kysymyksiä

- lainsäädäntökehityksen yksinkertaistaminen vesittämättä kuitenkaan standardeja
- muuntogeenisten viljelykasvien ja luonnonmukaisten viljelykasvien rinnakkaiselo
- luonnonmukaisten tuotteiden paremmat valvontajärjestelmät ja kauppajärjestelyt
- uusien merkintäsääntöjen vaikutukset (erityisesti nykyinen velvoite

käyttää EU:n luomutunnusta kaikissa EU:ssa tuotetuissa luonnonmukaisissa tuotteissa – onko luomutunnus lisännyt luonnonmukaisten tuotteiden näkyvyyttä?)

- Komissio julkisti vuonna 2004 luonnonmukaisen maatalouden kehittämistä EU:ssa koskevan toimintasuunnitelman, joka on vauhdittanut alan kehitystä. Millä aloilla tarvitaan mahdollisesti uutta toimintasuunnitelmaa?
- Tuotannon luonnonmukaisuuden taakaaminen on keskeisen tärkeää alan

kehittämisen kannalta. Äskettäisten petostapausten valossa näyttäisi siltä, että valvontaa ja sääntöjen täytäntöönpanoa on tiukennettava, todetaan sivustolla. (ks. lisää aiheesta s. 58)

- Luonnonmukaisten tuotteiden kasvavaa kansainvälistä kauppaa säännellään tuontijärjestelmän avulla. Koska markkinat kehittyvät nopeasti, on puututtava järjestelmässä havaittuihin puutteisiin, jotta voitaisiin varmistaa luomutuotteiden sujuva kauppa tulevaisuudessa.





Rahti- ja alihankintatyötä voidaan tehdä esimerkiksi leipomoissa ja teurastamoissa.

Teksti: Jaana Elo

# Rahti- ja alihankintatyön teettäminen helpottunut luomutoiminnassa

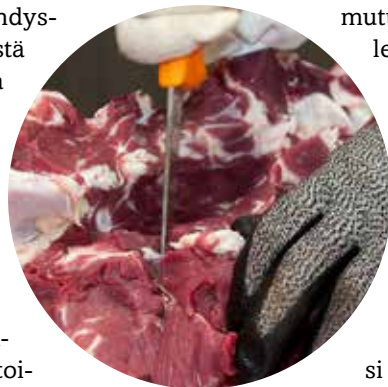
Evira muutti 2012 valvontakäytäntöä siten, että alihankkijan toimeksi saamat luomutoiminnot tarkastetaan osana tilaajan toimintaa.

Tavanomaisten teurastamoiden ja myllyjen, leipomoiden ja muiden jalostajien kynnyksellä rahtityötä luomutoimijoille on ollut tähän asti melko korkea. Syynä on ollut aiempi valvontakäytäntö, jossa sekä päämiehen että alihankkijan on tarvinnut kuulua luomuvallontaan itsenäisinä toimijoina ja molemmat toimijat on tarkastettu vuosittain erillisinä valvontakohteina.

Päämies ei kuitenkaan saanut alihankkijan luona tehdystä tarkastuksesta päätöstä tai tarkastuskertomusta viranomaisen toimesta vaikka vastuu tuotteista ja toiminnasta kuului päämiehelle. Viime vuoden aikana Evira muutti valvontakäytäntöä siten, että vain päämies on valvonnassa itsenäisenä toimijana ja alihankkijan toimeksi saamat luomutoiminnot tarkastetaan osana päämiehen toimintaa.

## Aiempaa joustavammin

Rahtityön teettäminen ns. tavanomaisel-



la toimijalla ei ole enää este luomutuottajille ja -toimijoille. Komission asetuksen 889/2008 artikla 86 mukaan luomutoiminnot voidaan teettää alihankkijalla tietyin vaatimuksin. Asetuksen mukaan luomutoimintojen antaminen kolmansien osapuolten tehtäväksi edellyttää alihankintasopimusta ja toimintojen täydellistä kuvaamista toimijan omassa luomusuunnitelmassa.

Kuvauksessa tulee olla luettelo kaikista alihankkijoista ja kuvaus niiden toimintoista. Lisäksi vaaditaan kirjallinen

## Esimerkki luomukotieläinten teurastus ja leikkaaminen

**LUOMUTUOTTAJA TEURASTUT-TAA** luomukotieläimet läheisessä tavanomaisen tilan tilateurastamossa, josta osa lihoista palaa takaisin tilalle ja osa menee leikkaamoon. Leikkaamosta lihat menevät valmiiksi pakattuina kauppoihin.

Tuottaja on tehnyt alihankintasopimuksen teurastamon ja leikkaamon kanssa sekä ilmoittaa luomusuunnitelmassaan, missä eläimet teurastetaan ja lihat leikataan.

Tilan tarkastamisesta vastaa paikallinen ELY-keskus ja tarkastuskäynnit teurastamossa ja leikkaamossa suorittaa Evira. Teurastamo eikä leikkaamo kuulu itsenäisenä toimijana luomuvallontaan, koska niillä ei ole omaan lukuun tehtävää luomutoimintaa. Ne kuitenkin tietysti noudattavat luomusäädöksiä luomulihaa käsitellessään – mm. erilläänpito tavanomaisista tuotteista ja oma kirjanpito.

Tuottaja eli päämies antaa omasta ja alihankkijoidensa puolesta valvonnalle suostumuksen tietojenvaihdosta. •

sopimus alihankkijoiden kanssa siitä, että niiden tilalla noudatetaan luomusäätöjen vaatimuksia. Sopimuksen laadintaan ei ole olemassa mitään määrämötoista lomaketta, mutta sen asiasisältö on määritetty asetuksessa.

Evira on laatinut malliasiakirjan alihankkijan sitoutumisesta, mutta muitakin malleja voidaan käyttää. Luomutuotteiden teettäminen tavanomaisen toimijan tiloissa ei saa kuitenkaan vaarantaa luomutuotteiden jäljitettävyyttä ja luotettavuutta. Tätä varten tulee olla systemaattinen kirjanpitojärjestelmä, jotta päämiehen markkinoille saattamat ja myymät tuotteet voidaan jäljittää tuotteiden toimittajiin ja myyjiin, vastaanottajiin ja ostajiin. Kirjanpito laaditaan yksikkötasolla, kaikissa luomutoimintaan liittyvissä tuotanto-, valmistus- ja jakeluvaiheissa. Vaikka alihankkija laatisi kirjanpidon, tulee päämiehen varmentua, että sen riittävydestä jäljitettävyyden takaamiseksi.

Käytännössä tämä tarkoittaa alihankkijoiden sitoutumista siihen, että heidän

## ■ På svenska

Teksti: Elisa Niemi

## Aira Sevón ESVYs nya ordförande

**Jukka Lassila** fick en energisk efterföljare när **Aira Sevón** valdes till ny ordförande i ESVY. ESVY är Södra Finlands ekologiska odlarförening. ESVY verkar i Nyland och också i en del av Tavastland. Aira är jurist och värdinna på Gobbas gård som har specialiserat sig på bondböna och potatis i Mörskom.

Hon är också Finlands nya representant i IFOAM EU-grupp, som är paraplyorganisation för ekologiskt lantbruk. Förbundet för ekologisk odling valde henne i december. Hennes jobb där är att skapa och driva nätverk och rösta som förbundets styrelse har bestämt. ESVY är medlem i European Coordination Via Campesina (ECVC) som är förening för europeiska småbrukarna. Sevón är representant där också.

– Jag förslog i rådgivande gruppen för ekologisk odling (AGOF) att kommissionen via webben öppet skulle fråga européer hur ekologisk odling borde utvecklas nu när det finns en bra chans för det med ny stödpolitik. Nu finns det en helt öppen enkät på kommissionens webbsidor! Jag var säkert nog inte den enda som förslog det men det känns bra i alla fall att det är möjligt att påverka, gläder sig Sevón.

ESVYs höstmöte innehöll intressanta diskussioner om hur internationella och inhemska kontakter stärkts under de senaste åren. Också till exempel Erkki Vilkmans besök internationella möten som mötet om europe-



Aira Sevón.

isk mat suveränitet i Österrike. **Eero Mattila** och Jukka Lassila kommenterade utredningsman **Sampsa Heinons** rapport om ekologisk övervakning som diskuterats också i många andra ekoföreningar.

Eero Mattila från Tusby och **Antti Vehnamäki** från Hauho valdes igen till ESVYs styrelse. **Teija Heikkinen** från Kervo är en ny medlem och **Arto Hanelius, Hannes Uusitalo, Samuli Näri** och Erkki Vilkmans fortsätter.

Suomeksi: [www.esvy.fi](http://www.esvy.fi)

toimipisteissä tapahtuvia luomualihankinnan toimia valvotaan ja tarkastuksia saattaa tulla vuosittain. Toimipaikoissa tarkastuksella käydään läpi päämiehen toimeksi antamat luomutoiminnot ja niiden säädöstenmukaisuus. Tarkastuksesta täytettävä tuotantotarkastuskertomus ja päätös toimitetaan aina päämiehelle ja tarkastuskäynnin kustannuksista vastaa päämies.

Asetus tuo mahdollisuuden luomu-

tuottajille ja – elintarvikejalostajille teettää rahti- ja alihankintatöitä luomuvallontaan kuulumattomilla alihankkijoilla. Enää ei tarvitse olla niin sanottu luomuhyväksytty teurastamo, jotta omat palautuslihat voisi myydä luomuna myös eteenpäin. Tämä helpottaa löytämään jatkokäsittelyä omille tuotteille lähialueelta ja tarjoaa mahdollisuuden nostaa jalostusarvoa alkutuotannon tuotteille. •





Mitä kaikkea puusta voikaan tehdä? Lista on pitkä, laudan ja paperin lisäksi esimerkiksi visakoivusta koriste-esineitä ja männystä tervaa ja tervan kusta, kertoo hankkeen vetäjä Mari Sarvaala.

Teksti ja kuvat Seppo Rantanen

# Kosketus maaseudun ammatteihin

**Luomuelintarvikkeiden jalostus osui reitille, kun Asikkalan koululaiset tutustuivat maaseudun ammatteihin.**

**K**oululaiset ottavat toisiaan kädestä kiinni ja asettuvat riviin. Laitimmainen tarttuu hevosaitauksen sähkölankaan ja kohta kaikki kiljuvat. Sähköinen kosketus maaseutuun painuu mieliin.

Voi olla, että tuo sähköisku on jollekin vuosien päästä ainoa mielikuva vierailusta. Toinen saattaa muistaa lisäksi hevoset tai visakoivumetsikön. Kolmannelle jäi mieleen myslin maku tai miten luomussa lannoitetaan apilan avulla.

**Anita ja Markku Nikki** esittelivät Sysmässä myslin valmistamista Asikkalan koululaisille. He olivat valmistautuneet esimerkillisesti. Kun toinen kierätti yhtä ryhmää paahtimossa, toinen kertoi tuotteista ja niiden raaka-aineista. Ulkona **Mari Sarvaala**, koululaisten ”Maaseutuyrittäminen tutuksi kouluille” -hankkeen vetäjä Päijät-Hämeen metsänhoitoyhdistyksestä esitteli kolmannelle ryhmälle visakoivikkoa ja metsän kasvatusta.

Hanke kannustaa nuoria maaseutuyrityksyyteen ja näyttää miten maalta voi hankkia elantonsa.

Hankkeessa on esitelty kaikille Asikkalan seiskaluokkalaisille ja valinnaiseen kotitalouteen osallistuville alkutuotantoa. Tutustumiskohteita ovat olleet robotinavetta, marjatila ja nyt elintarvikkeiden jalostus.

## Vähän kuin teeleipien reseptillä

Kun Markku Nikki alkaa kertoa, kuinka viljamysli tehdään koululaiset hiljentävät nopeasti. Asia kiinnostaa. Opettajien kanssa on sovittu, että höpötysaika on siten erikseen.



Asikkalan koulujen seiskaluokille ja kotitalousluokille on syksyn mittaan kerrottu maatalouden ammateista. Sysmässä tutustuttiin luomumyslin lisäksi visakoivumetsikköön.



Kaikki riviin käsi kädessä ja rohkein reunassa tarttuu sähköpaimenen lankaan. Yhteinen kokemus on taattu.



Sini (vas.) ja Anna tiesivät, että luomussa käytetään vähän lisäaineita. He pärjäsivät hyvin tietokilpailussa, kaikki vastaukset menivät kohdalleen.

kaikille tuttu. Entinen luomuaurinko muistetaan paremmin.

Nikit ovat järjestäneet koululaisille vielä tietokilpailun, jossa kysytään perustietoa raaka-aineista ja tunnistetaan viljoja.

Anita Nikki esittelee valmiiksi pakattuja tuotteita ja kertoo, mistä niiden raaka-aineet ovat peräisin. Kasvisliemijauheen keltaisen värin antajan, kurkuman alkuperää joudutaan googlamaan opettajan puhelimella ja kotimaaksi löydetään Intia. Kurkumaa on muun muassa curryssä.

Markku Nikki kertoo kaikille vielä, mihin kaikkeen eri viljoja käytetään.

## Kaikille jäi hyvä maku

Nikit esittelevät toimintaansa mielellään lapsille. Heidän omat lapsensa ovat 17, 15 ja 13-vuotiaita. Vanhin opiskelee Helsingissä kuvataidelukiossa.

Tilalla on maataloustuotannon lisäksi luomuelintarvikkeiden jalostusta: myslää,



Asikkalan koululaiset vastasivat innolla tietokilpailuun, jossa tunnistettiin viljoja ja muita myslin raaka-aineita.



Anita ja Markku Nikki kurkistavat, ettei vaan kukaan ole jäänyt vesivaippakattilaan, jossa myslin sekaan sulatetaan sokeri ja kiteeläinen luomuhunaja ennen paahtamista.

kasvisliemijauhetta, sipulikeittoa ja viljapihvien raaka-ainetta. Tuotteet tunnetaan Sysmän Luomuherkut nimellä. Yritystä ja sen tuotekehitystä esiteltiin Luomulehdessä 5/2011.

Mitä tästä koululaisvierailusta sitten jäi isäntäväelle?

– Lapsille on mukava kertoa, että maaseudullakin voi asua ja yrittää, sanoo Anita.

– Hyvä mieli tästä jää itsellekin kun lapset ovat niin iloisen ja tyytyväisen näköisiä, sanoo Markku.

Kaikki saavat kotiin vietäväksi myös maistiaisia. Vastalahjana koululaiset antoivat purkillisen kotitaloustunnilla leivottuja pipareita. •





Teksti: Leena Saari

Eostan markkinointimateriaalissa tuodaan esille tuottajia.

# Mallia markkinoitiin: Eosta

Minkälaisia markkinointistrategioita on isolla kansainvälisellä luomuvihannesten- ja hedelmien välittäjällä?

Ihmisten mielikuvissa elää osittain yhä romantisoitu maatalouskulttuuri, jota erilaiset lihanuotanto-skandaalit ovat hiukan ravistelleet. Tätä romantisoitua imagoa ruokateollisuus pyrkii pitämään yllä hieman kyseenalaisinkin mainoskampanjoin. On kuitenkin kaikkien edun mukaista, että kuluttaja tietäisi miten sekä nykyaikainen tavanomainen nauti, kuin myös luomunauti, on hoidettu ja tuotettu. Luomutuotteita ei juurikaan mainosteta Suomessa, vaikka olemme Euroopan kärjessä ruokamainonnan osalta.

Luomutuotteiden tuotekehityksessä ei tehdä kuluttajatutkimusta, vaan tuote rakentuu usein ideologiaan ja sertifikaatin kykyyn myydä tuote. Tuotteen on vastattava myös kuluttajan odotuksiin ja maistuttava hyvältä. On muistettava, että luomukuluttajat eivät ole homogeeninen ryhmä. Suurimmat luomun kuluttajaryhmät ovat kaupungissa asuvat varakkaammat henkilöt, erityisesti naiset sekä iäkkäämmät henkilöt tai pienten lasten vanhemmat. Esimerkiksi Britanniassa vain 25% luomun kuluttajista vastaa 80% kokonaisostoista.

Suuret luomun kuluttajaryhmät ostavat luomutuotteita itsekkäistä syistä; sen oletetaan olevan parempi vaihtoehto terveydelle, siinä uskotaan olevan parempi ja aidompi maku ja sen tiedetään olevan vähemmän prosessoitu. Luomutuotteiden kulutus on myös osoitus omasta persoonasta samalla tavalla, kuin mitä auto edustaa toisille. Altruistiset seikat, kuten ympäristön suojeleminen ja eläinten oikeudet eivät ole useinkaan kärjessä. Viime aikoina ruokateollisuuden suuret toimijat ovat tulleet markkinoille yhä voimakkaammin ja alkaneet valmistaa samoja, kuluttajille tuttuja tuotteita luomuna ja täten minimoineet epäonnistumisen riskin. Tällaiset tuotteet ovat helppo valinta kuluttajalle, sillä suurin

osa ostamisesta on rutiininomaista täydennystä. Kulutustottumuksien muuttaminen on vaikeaa ja niissä pysyminen on vielä vaikeampaa.

## Mallina Eosta

Eosta on kansainvälinen luomuvihannesten- ja hedelmien välittäjä, jonka markkina-alueeseen Suomikin kuuluu. Tavallisista välittäjistä poiketen, yritys keskittyy ainoastaan luomuun ja se on ottanut ympäristöasiat vahvasti osaksi yrityksen toimintaa. Eosta on jo useamman vuoden panostanut GMO-vapaisiin biohajoaviin pakkauksiin, jotka alkavat tulla yhä yleisemmiksi luomusektorilla.

Osa yrityksen hedelmistä on sekä sertifioitua luomua, että reilua kauppaa. Mutta miten reiluus voidaan taata myös länsimaissa tapahtuvassa tuotannossa, jossa reilun kaupan sertifikaattia ei käytetä? Koska kuluttajat odottavat luomun olevan myös reilua, on Eosta laatinut "Nature & More" merkin, jossa ympäris-



Eosta on johtava luomuhedelmien ja -vihanneksien välittäjä.



Nature & more omenia Eostalalta.

kanssa. Tavoitteena on tuottaa suuria määriä kompostia ja ennallistaa aavikoituneita alueita esimerkiksi Afrikassa. Sen sijaan, että yritys panostaisi ainoastaan myyntiin ja voitontavoitteluun, sen toimintaan kuuluu vahvasti kestävä, oikeudenmukainen ja eettinen yrityksen rakentaminen.

## Kilpailu lisääntyy

Eostan toimintamalleihin ei kuulu mainostilan ostaminen sanomalahden etusivulta, vaan näkyvyyttä pyritään saamaan uskottavasti viljelijähaastatteluiden, sosiaalisen median, projektien ja laajan yhteistyöverkoston avulla. Uskottava toimintamalli auttaa Eosta:ta erottautumaan toisista. Sitä mukaan kun suomalaisten luomutuotteiden tarjonta kasvaa, myös kilpailu lisääntyy.

Tuotteiden laadun on parannuttava, ne tulee kohdistaa yhä paremmin tiettyille kuluttajaryhmille ja ne tulee sopia modernin kaupunkilaisen kulutustottumuksiin. Se, että paketissa on luomumerkki, ei enää riitä kuluttajaa ostamaan esimerkiksi myslä, joka koostuu ainoastaan leseistä. Pakkausten suunnittelussa tulisi myös turvautua yhä useammin ammattilaisten apuun. Nämä seikat tiedostamalla on suomalaisella luomutuotteella myös markkinapotentiaalia ulkomailla. •

Kirjoittaja asui Hollannissa viime vuonna ja tutustui Eostaan kuluttajana ja luomuoiskelijana.



**HUOM!**  
SEURAAVA LUOMULEHTI  
ILMESTYY 22.3.

KARJATILALLE

## Kärki Vitalix Nuolukivet

Tilaa nyt nuolukivet  
ennakkohintaan!  
Kärki Vitalix Magnesium  
Kärki Vitalix Kalsium  
Kärki Vitalix Umpi  
Kärki Vitalix Lammas



**Kärki-Agri**

P. 064 298 900  
www.karkiagri.fi

LUOMUTUOTTEITA

## SAMSARAN Luomunetti ja Leipomo

Tutustu Luomunetin yli 700 tuotteen valikoimaan  
ja leipomon jälleenmyyntiin nettisivuillamme!  
www.samsara.fi puhelin (09) 855 6010

**ILMOITUSMYynti:**  
MARJITTA HUMALA,  
040 709 9856

LUOMUTUOTTEITA



## Oma Maa

puh. 050 432 9919  
www.omamaa.fi

Omasta Maasta laadukkaat ja lähellä tuotetut  
luomuraaka-aineet ja jalosteet suurtalouksille,  
jälleenmyyntiin ja kuluttajille.

Herne-, härkäpapu- ja viljatuotteet sekä  
kylmäpuristetut rypsi- ja hamppuöljyt Uudellamaalla  
kasvatetuista raaka-aineista.



UUTTA

## Mentorilta neuvoa!

Oletko uusi luomuyrittäjä? Laajentamassa  
luomutilaa? Mentoreilta voit kysyä käytännön  
tietoa päätösten tueksi.

Lisätietoja ja mentorointitilaukset:  
www.luomuliitto.fi/luomutuotanto/mentor  
mikko.rahtola@luomuliitto.fi  
puh. 040 5734 791



LUOMULIITTO

KONEITA



Vuosien kokemusten ja satojen käyttäjien perusteella  
olemme oppineet mikä on parhaat koneet mekaaniseen  
rikkaruohojen torjuntaan. Tilaa NYT koneesi kevääksi.  
**www.ekotjanst.fi** Boris 0500-567611 Vaasa

KONEITA

## AVAGRO

www.avagro.fi

FZB24 – bakteerivalmisteella hyviä tuloksia  
monilla kasveilla, mm. vihannekset ja peruna

- tehostaa ravinteiden ottoa – nopeampi alkuun lähtö
- vie elintilaa patogeeneilta – terveempi kasvusto
- lopputuloksena suurempi ja laadukkaampi sato

MUKANA MM. EKOKAS LUOMUPERUNAKOKEESSA V. 2012!  
1 L, 5 L JA 30 L ASTIAT. HEHTAARIKUSTANNUS 38 €/HA ALV 0%.<sup>1)</sup>

Valmistaja: Abitep, Saksa. <sup>1)</sup> hintatiedot sitoumuksesta

AVAGRO OY  
Laitila | Kokkola | p. 02 858 3600 | www.avagro.fi



SIEMENIÄ

## Laatusiemenet luomuun!

- viljat, timoteit, raiheinät
- nadat, apilat, virnat
- nurmiseokset, ympit

Toimitukset koko maahan.  
Rahoitusjärjestelyt.

Haetaan sopimusviljelijöitä!

Suomen Luomusiemen Oy  
0400-273 873 f. 017-758 416  
luomusiemen@luomusiemen.fi

SUOMEN  
LUOMUSIEMEN OY

SIEMENIÄ

apilat - virnat - mailaset - keltamaite -  
vuohenherne - herne - härkäpapu

## Ilmasta typpeä

Typpiymppi,  
typpibakteerit palkokasvien  
kasvua varmistamaan.

www.elomestari.fi  
p. 040 581 8477



Teksti: Elisa Niemi

## Uutta tietoa luomumaidontuotantotiloista

Suomalaisista luomumaidon-  
tuotantotiloista ja tilojen toiminta-  
tavoista on kerätty monipuolista  
uutta tietoa opinnäytetyössä.

KATRI PAAKKI selvitti, minkälaisia käy-  
tänneitä luomumaitotiloilla on ja mitkä  
ovat tuottajien kokemukset luomumai-  
dontuotannosta. Paakki valmistui Hä-  
meen ammattikorkeakoulun maaseutu-  
elinkeinojen koulutusohjelmasta agrol-  
ogiksi (AMK).

Luomutuotanto on tällä hetkellä pal-  
jon esillä mediassa, ja luomutuotteiden  
kysyntä on kasvanut. Lisäksi kuluttajat  
ovat yhä enemmän kiinnostuneita elin-  
tarvikkeiden ja ruuan alkuperästä ja tu-  
tantotavoista. Näin ollen oli tarvetta ke-  
rätä konkreettista tietoa luomumaidon-  
tuotannosta. Myös työn toimeksiantaja  
Elintarviketurvallisuusvirasto Evira halusi  
tietoa luomumaitotiloista ja niiden päi-  
vittäisistä toimintatavoista. Opinnäyte-

työn tulokset ovat myös kaikkien tuotta-  
jien käytettävissä.

**Luomulypsylehmät ovat  
terveitä, tuottavia ja kestäviä**

Selvitys toteutettiin kyselymenetelmäl-  
lä, joka lähetettiin kaikille Suomen 147  
luomumaitotilalle keväällä 2012. Kyselyn  
vastausprosentti oli 39 %. Kyselyyn vas-  
tanneet luomumaidontuotantotilat oli-  
vat suuria peltopinta-alaltaan sekä lypsyleh-  
mämäärältään. Keskimääräinen pelto-  
pinta-ala oli 102 hehtaaria ja keskilehmä-  
luku 40,3 lypsylehmää/tila. Keskituotos  
oli 7803 kg ja tuotettu maito laadullises-  
ti hyvää. Lypsylehmien keskipoikimaker-  
ta oli keskimäärin 2,77.

Luomulypsylehmiä ruokitaan moni-  
puolisesti ja karkearehuvaltaisesti. Lai-  
dunnurmen ja säilörehun lisäksi rehus-  
tukseen kuuluu väki- ja valkuaisrehu-  
ja. Luomukarjojen väkirehuprosentti oli  
keskimäärin 30 % ja rehuomavaraisuus  
tiloilla keskimäärin 86 %.

### ■ Lyhyesti

Eläinten terveystiedoista kävi ilmi, et-  
tei luomulypsylehmien terveys eroa ta-  
vanomaisessa tuotannossa olevista lyp-  
sylehmistä. Utaretulehdukset ja hedel-  
mällisyysongelmat ovat yleisimpiä eläin-  
lääkärin hoitoa vaatineita sairauksia niin  
luomumaidontuotannossa kuin valta-  
kunnallisen terveystarkkailun tuloksis-  
sakin.

Opinnäytetyö on kokonaan luettavissa  
ammattikorkeakoulujen Theseus-verkko-  
kirjastossa: publications.theseus.fi •







Teksti ja kuva: Brita Suokas

Luomu-sanana lisääminen EU:n luomumerkin yhteyteen on suomalaisen luomubrändiöppaan suositus.

# Luomumerkit kertovat – myös paikallisuudesta ja ympäristökeskustelusta

Luomutuotteiden yleiseurooppalainen tunnus on vihreä lehti. Sen käyttö on pakollista. Lisäksi on paljon muita luomumerkkejä. Mitä ne oikein kertovat ja miksi? Pyritäänkö määrittelemään mitä on luomu, luomumpi ja luomuin?

**K**un luonnonmukaisen tuotannon käsite syntyi tuottaja ja kuluttaja tunsivat toisensa henkilökohtaisesti ja kuluttajalla oli suora yhteys siihen millaista tuotantoa hän hyväksyi ja tuottajalle oli selvää mitä kuluttaja odotti.

Pian kaikki luomutuottajat ja tuotteiden ostajat eivät enää tunteneet toisiaan, joten oli kehitettävä säännöt, minkä mukaan tuottajat toimivat sekä tapa selvittää noudatettiinko sovittuja sääntöjä. Luotiin valvontajärjestelmä, jossa tiloilla vierailevat tarkastajat käyvät kuluttajan puolesta toteamassa, täyttyvätkö tuotannolle asetetut odotukset.

Kun tuotteet siirtyivät kauppojen hyllyille ja luomutuotteiden hinta eriytyi tavanomaisien hinnasta, valvonnalle syntyi toinenkin tehtävä, suojata luomutuottajan työtä tuoteväärennöksiltä. Väärentäjä voi väittää mitä tahansa tuotetta luomuksi ja yrittää saada perusteettomasti tavallista paremman hinnan sekä kuluttajan luottamuksen siihen, että tuote on hänen odotustensa mukainen. Euroopan unionin luomuasetus tiivistää, että kuluttaja odottaa tuotteita, jotka on tuotettu luonnollisista aineksista ja luonnollisin menetelmin ja että tuotantotapa edistää ympäristönsuojelua, eläinten hyvinvointia ja maaseudun kehittymistä.

Tuotantoehtojen ja valvontajärjestelmän lisäksi kokonaisuuteen kuuluu tuotemerkki. Ensimmäiseksi syntyivät biodynaamiseen tuotannon tuotantoehdot ja Demeter-merkki vuonna 1928 Itävallassa. Nyt maailmassa on valtava määrä luomuvalvontajärjestelmiä ja tuotemerkkejä, jotka kattavat koko maapallon pohjoisesta Suomesta Etelä-Afrikkaan ja Chilestä Australiaan. Pelkästään EU:n alueella toimii noin kaksisataa tarkastusviranomaisista ja valvontalaitosta. Näin keskustelu siitä, mitä luomutuotannolta halutaan, jatkuu.

## Kuluttaja kohtaa luomumerkkejä joka päivä

Neljän työtoverini kanssa teimme ko-keeksi katsauksen ruokakaappiemme sisältöön. Tavoitteena oli selvittää millaisia luomutuotannon tunnuksia tavallinen kuluttaja kohtaa. Ostokset oli tehty Juvan ja Sulkavan kirkonkylien sekä Mikkelin ruokakaupoista ja luontaistuotekaupoista.

Kaapeista löytyi yhteensä 57 erilaista luomuelintarviketta. Ulkomaisia tuotteita löytyi 27. Näistä yhdeksän oli tuotettu EU:n ulkopuolella, mikä ilmeni pak-



Vihreä on yleismerkki  
Sininen on vesiviljelyn tunnus

Debio, yksityinen, tiivis yhteistyö Norjan valtion kanssa, vuodesta 1986. EU-asetuksen lisäksi: Kalankasvatukselle ja muulle vesiviljelylle yhteiset säännöt KRAV-järjestelmän kanssa. Ravintoloiden ja suurkeittiöiden aterioiden merkitsemiseen erivärinen Debio-merkki. Metsänhoidolle luomutuotantoehdot. Metsän tuote voi olla marjojen ja sienten lisäksi luomupuutavaraa.



KRAV, Ruotsi, yksityinen, kansainvälistä valvontaa, vuodesta 1985.

EU-asetuksen lisäksi: tekstiilit ja nahkatuotteet sekä ravintoloiden ja suurkeittiöiden ateriat. Kasvihuoneiden lämmityksessä vähintään 80 prosenttia energiasta on tultava uusiutuvista energialähteistä tai hukkalämmöstä. Kotieläintuotannossa asetustasoa täydentäviä vaatimuksia ja hirvieläinten kasvatusta. Työolosuhteiden tarkastelu.



Soil Association  
Certification

Soil Association, Iso-Britannia, yksityinen, kansainvälistä valvontaa, vuodesta 1973.

EU-asetuksen lisäksi: kauneus ja terveystuotteet, tekstiilit ja nahkatuotteet, ravintolat ja ateriat sekä vesiviljely. Kotieläintuotannossa asetustasoa täydentäviä vaatimuksia ja säännöt eläinmarkkinoille. Työolosuhteiden tarkastelu. Tuotteiden gmo-jäämätaso testataan. Raja-arvo on 0,1 prosenttia laissa määritellyn 0,9 prosentin sijaan.



USA:laisen USDA organic merkinnän mainoskuva.

kauksessa kerrotusta tuotantomaasta tai EU:n luomumerkin yhteydessä olevasta alkuperätiedosta.

Kaapeissa oli paljon hitaasti vaihtuvaa sisältöä, koska vain 14 tuotetta syötiin päivittäin. Suomalaisia päivittäisessä ruokavaliossa olevia tuotteita oli kahdeksan ja niitä olivat kananmunat, maitotuotteet, vihannekset, leipä, puurohiutaleet ja myslit. Ulkomaisia päivittäin käytettäviä tuotteita oli kuusi ja niitä olivat tuoreemehut, soijajogurtti, kuivatut hedelmät ja tee. Ulkomaisien tuotteiden osuus päivittäisestä luomukulutuksesta on merkittävä.

## Monimuotoiset tuotemerkit

Ulkomailta tulevien tuotteiden pakkauksista löytyi 15 erilaista merkkiä. Monet merkinnöistä olivat aluksi tuntemattomia. Internetin kuvahauulla löytyi lisätietoa. Selvisi, että merkit jakautuvat kahden ryhmään, kansallisiin luomumerkeihin ja yksityisiin luomualan järjestöjen merkkeihin.

Yleisimmin näkyvä tunnus oli luonnollisesti EU:n luomumerkki, joka on pakollinen EU-alueella pakattuina myytä-

vissä tuotteissa. Usein löytyi myös Aurinko-merkki, joka on Suomen viranomaisvalvonnan tunnus. Myös Tanskan, Hollannin, Saksan ja Belgian sekä USA:n ja Intian kansalliset luomutunnukset esiintyivät.

Useimmin näkyviä yksityisiä merkkejä olivat norjalainen Debio, englantilainen Soil Association ja ruotsalainen KRAV. Muutamasta suomalaisesta tuotteesta löytyivät Leppäkerttu- ja Demeter-merkit.



## EU:n luomumerkki

EU:n ensimmäinen luomuasetus vuonna 1991, EU:n luomumerkki vuodesta 2010.

Merkityt elintarvikkeet ja viinit on viljelty ja valmistettu EU:n luomulainsäädännön mukaan tai sitä läheisesti vastaavan tuotantotavan mukaan EU:n ulkopuolisissa kolmansissa maissa.

Tunnuksen kanssa samassa näkökentässä ilmoitetaan viimeisen tuotanto- tai valmistusvaiheen valvojan tunnusnumero ja välittömästi tämän alapuolella tieto, missä tuotteen maatalousperäiset ainesosat on tuotettu.

- Tuotettu Suomessa, silloin kun yli 98 prosenttia raaka-aineista on Suomesta.
- Tuotettu EU:ssa, silloin kun raaka-aineet tulevat Suomesta ja muista EU-maista.
- Tuotettu EU:n ulkopuolella, silloin kun maatalousperäiset raaka-aineet on tuotettu EU:n jäsenmaiden ulkopuolella kolmansissa maissa

Pääasiallisen tuottajamaan tai alueen lisäksi ilmoitetaan toinen, jos sieltä on peräisin yli 2 prosenttia ainesosista: "Tuotettu EU:ssa ja EU:n ulkopuolella". Yksittäisen maan nimen saa mainita vain jos yli 98 prosenttia raaka-aineista on yhdestä ja samasta maasta.



Merkinnät ovat tärkeä osa pakkauksen ulkoasua ja viestintää. Mitä kansainvälisempi myynti, sitä enemmän merkkejä. Tuotepaketissa voi olla rinnakkain viisikin eri luomutuotannosta kertovaa merkkiä ja niiden lisäksi Kosher- sekä Halal-symbolit uskonnollisista syistä tehtäviä ruokavalintoja varten.

#### Kansallisten ja yksityisten tuotantoehtojen rinnakkaiselo

Euroopassa ja USA:ssa kulutetaan 95 prosenttia maailman luomutuotteista. Euroopan unionin luonnonmukaisen tuotannon lainsäädäntö, määrittelee luomutuotannon ja sen valvonnan EU-jäsenmaissa sekä Norjassa, Islannissa ja Liechtensteinissa. USA:n maatalousviranomaisilla on oma luomulainsäädäntö. Tarkastusviranomaiset ja tarkastuslaitokset luovat soveltamisohjeet siitä miten lakisääteiset vähimmäisvaatimukset toteutetaan.

Maailmanlaajuinen yksityinen luomustandardin asettaja on IFOAM, luomujärjestöjen ja yritysten yhteinen kansainvälinen kattojärjestö. Luomuliiton Lepäkerä-merkin tuotantoehdot ovat syntyneet IFOAM standardien ohjaamana 1980-luvun lopulta lähtien.

Nykyinen The IFOAM Norm on valmis tuotantoehtojen kokoelma, johon käyttöönotettajan tulee lisätä omalle toiminta-alueelleen tärkeitä yksityiskohtia ja luoda valvontajärjestelmä.

#### Viljelystä ja eläinten hoidosta ihmisten iholle

IFOAM-tuotantoehdoissa tarkastetaan viljelyehtojen lisäksi, miten työntekijöitä kohdellaan. Palkatonta pakkotyövoimaa ei saa käyttää, eikä lapsityövoimaa siten, että lapset eivät pääse ollenkaan kouluun. Työntekijöillä on myös oltava mahdollisuus kokoontua, järjestäytyä ja vaikuttaa työoloihinsa.

– On hyvä muistaa, että luomu ei loppu EU:n vähimmäisvaatimuksiin, sanoo Sampsa Heinonen Eviran Raja- ja luomuvälityksiköstä.

– On mahdollista asettaa yksityisiä standardeja tuotteille, joille ei ole lakisääteisiä tuotantosääntöjä ja yksityisissä standardeissa voidaan myös syventää lakisääteisiä vaatimuksia tarkennuksilla. Tuotantoehdot voidaan luoda esimerkiksi luomutekstiilien tuotannolle ja täydentää markkinoille tulevien luotettavien tuotteiden kirjoa. Fiksu kuluttaja ottaa selvää miten eri luomustandardit täydentävät toisiaan ja käyttää tietoaan suunnistaessaan kaupassa, jatkaa Heinonen.

#### Yhteys kuluttajaan ja kehitykseen on tärkeä

Mikko Rahtola Luomuliitosta on mukana kansainvälisessä luomujärjestöjen yhteistyössä, jossa mietitään parhaillaan luonnonmukaisen kasvihuonetuotannon kriteereitä. EU:n luomuasetukses-

sa asiasta sanotaan perusasiat, nyt vaatimuksille mietitään täydennyksiä.

– Yksityisten järjestöjen tuotantoehdot toimivat kuin tuotekehitysosastot. Kuluttajat ja tuottajat pohtivat yhdessä millaisia reunaehtoja luomutuotannolle halutaan asettaa ja mitä tavoitteita toteuttaa. Hiljalleen vuosien kuluessa sovitut ja kokeillut käytännöt siirtyvät kansalaisvaikuttamisen kautta lakeihin, Rahtola selittää.

Erilaisia luomutuotannon tunnusmerkkejä, niin yksityisiä kuin kansallisia, on yhä yhtenäisen EU:n luomumerkin voimaantulon jälkeenkin, koska sillä on oma arvonsa, että kuluttaja saa tietää tarkalleen millä alueella tuote on tuotettu.

– Monet luomukuluttajat haluavat, että luomutuotannolla otetaan kantaa yhä useampiin asioihin ja laajemmin sanoo Marika Auersalmi, luomuelintarvikealan asiantuntija.

– Sveitsissä on esimerkiksi BioSuisse-luomustandardi, joka ei hyväksy luomutuotteeksi mitään mikä on kuljetettu maahan lentoteitse, Auersalmi kertoo ja jatkaa, että tulevaisuudessa EU:nkin luomusääntöihin lisätään energiankäyttöä ja tuotepakkausten laatua koskevia vähimmäisvaatimuksia, kun tieto ja valvutusneisuus yhä lisääntyvät.

Artikkeli on laadittu osana Luomutietoa menekinedistämisen tueksi -hanketta Helsingin yliopiston Ruralia-instituutissa. •

Teksti: Mikko Rahtola

#### Edunvalvontaa Euroopassa

## Luomuvalvonta keskusteluttaa IFOAMissa

Luomualan maailmanlaajuisella yhteistyöjärjestöllä IFOAMilla on EU:ssa oma alajärjestönsä IFOAMin EU-ryhmä, joka ottaa kantaa ja toimii kehittäjänä luomua koskevissa kysymyksissä. Yksi päätehtäviä on EU:n maatalouspolitiikkaan vaikuttaminen, mutta viime kuukausina aktiivista keskustelua on käyty myös luomun luotettavuuden ja valvonnan kehittämisestä.

Yhtenä syynä tähän on ollut reilu vuosi sitten paljastunut laaja luomun väärennystapaus Italiassa ja Romaniassa. Tapaus uutisoitiin varsin laajalti ja väärennös oli päässyt jatkumaan

usean vuoden, koska mukana huijauksessa oli ollut myös yksi italialaisen valvontajärjestön työntekijä. Tapaus oli kova kolaus näiden maiden luomutuotannolle ja aiheutti reaktioita myös muissa jäsenmaissa.

Komission ohella IFOAMin EU-ryhmä on tarttunut asiaan aktiivisesti ja ehdotuksissa on lähdetty siitä, että valvontajärjestöilläkin täytyy olla riippumaton valvontaa. Useat jäsenmaat ovat kuitenkin painottaneet, että tuottajien ja jalostajien kuormaa valvonnasta ei saa lisätä, sillä byrokratian määrää vähentää kiinnostusta luomuun jo nyt. Keinoi-

na tehokkaampaan valvontaan on pidetty riskin arviointiin pohjautuvaa valvontaa sekä pistokoevalvontaa.

Ongelmatapauksien yhteydessä on myös vahvasti tuotu esille sitä, että Italiassa ja Romaniassakin väärennökset ovat olleet yksittäisiä tapauksia eikä niistä tule rankaista koko maan tuottajia. Romania onkin valittu tämän vuoden Biofach-messujen teemamaaksi, mikä varmasti auttaa maata luomun kehityksessä osaltaan eteenpäin. •

www.ifoam-eu.org  
www.luomuliitto.fi/luomutuotanto/edunvalvonta

#### Tuotteen tarina



Glögin sesonkia halutaan pidentää syksyn pimenevistä illoista kevättalven pakkasiin.

Teksti: Elisa Niemi

## Variksenmarjaa glögiin

Lapin Maria luomuglögin ensimmäinen sesonki on takana. Myyjät ottivat ilolla vastaan ja asiakkaat ylistivät.

– Lapilaiset ovat aina poimineet ja käyttäneet variksenmarjaa. Nyt halusimme tutustuttaa muutkin siihen. Glögiin pehmeä ja aromikas marja sopii mainios- ti, kertoo Lapin Marian toimitusjohtaja Saska Tuomasjukka.

– Marian mielestä nyt on aika tuoda hyllyyn kaikki perustuotteet myös luomuna. Kotimaisessa glögissä Maria ehti ensimmäisenä laajaan jakeluun ja pyrkii tietysti jatkossa samaan muis- sakin juomissa.

Saska Tuomasjukka kertoo Lapin Marian luomuglögin menestystä.

Syksyllä tehtiin kolme erää eli noin 20 000 kappaletta 0,375 litran lasipulloa ja lisäksi 3 litran ravintolapakkauksia. Määrä on uutuustuotteelle merkittävä. Glögissä on variksenmarjan lisäksi mustaherukkaa sekä luomumausteita, kuten aitoa ceylon-kanelia ja inkivääriä.

#### Omista luonnonvaroista

Lapissa variksenmarjamehua on perinteisesti sekoitettu muihin marjoihin ja käytetty erityisesti kuumissa juomissa. Moni turisti on tutustunut siihen latukahviloissa ja hiihtokeskusten kaupoissa. Erittäin runsaasti terveellisiä flavonoideja sisältävää marjamehua saakin nykyään jo etelästäkin.

Variksenmarjaa on Lapin metsissä jopa enemmän kuin puolukkaa, joten ma- niota raaka-ainetta riittää. Savukosken ja Sodankylän laajoista luomumetsistä poimitut marjat päätyvät Marialle joko suoraan poimijoilta tai välittäjän kautta.

– Ulkomaalaiset poimijat keräävät 75 % myyntiin tulevista metsämarjoista. Poimintaperinne on valitettavasti kuolemassa. Syynä on elintaso: raha ei kel-

paa, sanoo politiikassa- kin vaikuttava Tuomasjukka ohimennen.

Lapin Maria on poikkeuksellisen hauska ja rohkeasti arvoja esiintuova yritys. Nettisivujen etusivulla lukee: ”Marian mielestä Lapin marjoille pitäisi pistää vientitullit. On parempi jalostaa marjat kotimaassa, sillä se työllistää.”

Myös tuotepakkauksissa Maria kertoo monia mielipiteitään ja mielteitään. Niitä on aina kiinnostava lukea. Tuomasjukka on vahvasti itse mukana myös viestinnässä.

Glögin lisäksi Lapin Maria on tehnyt vuodesta 2010 lähtien mustikka, puolukka-vadelma ja variksenmarja-mansikka-mehuja.

#### Luomun aromit

– Uuden luomujuoman kehittäminen on aina haastavaa. Raaka-aineet ovat kalliita, ja aivan kaikkea ei edes saa. Esimerkiksi luomuglögissä hankimme Eviralta erikoisluvan käyttää tavanomais- ta pomeranssia. Lisähaasteena ovat mausteiden korkeat mikrobipitoisuudet. Tavanomaiset mausteet säteilytetään tästä syystä aina. Luomupuolella pöpöt nujerretaan esimerkiksi keittämällä, kertoo Tuomasjukka.

– Käytämme vain kylmäpuristettuja täysmehuja. Moni onkin sanonut, että lopputulos on ylivertainen. Aitojen marjojen maku, hymyilee Tuomasjukka.

– ... aina pohjoisen marjaa eikä ikinä tiivisteestä, niin sie taiatkin jo tuntea minut, toteaa Maria pullon kyljessä.

– Aina voi kuitenkin parantaa. Ensi syksyksi reseptiä hiotaan, ja saatamme lisätä reseptiin vaikka kardemummaa. Aika voisi olla kypsä myös valmiin luomuglögijuoman lanseeraukselle, paljastaa Tuomasjukka. •

Uusi juttusarja: Tuotteen tarina kertoo, miten kiinnostava luomutuote on kehitetty.





#### KESKI-SUOMEN LUOMUYHDISTYKSEN TAPAAMINEN

ke 27.2. klo 15-16.30  
Kauppakatu 19 C 1 krs, Makumaa, Jyväskylä

#### Tervetuloa mukaan!

Lisätietoja ja ilmoittautumiset:  
Anna Oksanen, anna@oksanen.fi, puh. 040 5701 814  
elisa.niemi@luomuliitto.fi, puh. 0400 534003  
www.luomuliitto.fi/  
keski-suomen-luomuyhdistys

Samassa paikassa kuin tapaaminen on klo 9.45 alkaen ProAgrian Kasvi-idea -hankkeen info-tilaisuus Miten tuotan laadukasta luomuviljaa markkinoille.

Laukaassa oli 16.1. koolla yli 80 luomusta kiinnostunutta.

Teksti: Elisa Niemi Kuvat: Sari Mäkinen-Hankamäki

## Keski-Suomen luomuyhdistys herää!

**E**ihän tämän alueen tuottajat tunte toisiaan, kun luomuyhdistys ei ole toiminnassa, puuskahdetaan Laukaassa Lisää luomua -kiertueen tilaisuudessa. Mutta innostusta työpajassa heräsi!

Keski-Suomen on sanottu lämpenevän luomulle hitaasti. Laukaan tapahtumassa oli kuitenkin koolla yli 80 luomusta kiinnostunutta – jo pitkään toimineita sekä aloittelevia toimijoita.

Nyt on alueella taas aktiivisempia luomuneuvojia; sekin vaikuttaa kiinnostukseen, toteaa aiemmin luomuyhdistyksen toiminnassa mukana ollut Markku Venäläinen.

2000-luvun alussa yhdistystoimintakin hiipui, kun kauppa sanoi irti sopimuksen paikallisen luomuosuuskunnan kanssa. Nyt luomun kysyntä on korkea. Laukaan työpajassa keskusteltiin esimerkiksi siitä, että on toimivaa myydä paikallisia luomutuotteita paikallisesti esi-

merkiksi ruokapiirien kautta tai toisaalta pääkaupunkiseudulle, jossa kysyntä on vielä suurempaa.

Olemme olleet mukana järjestämässä keskustelutilaisuuksia 2011–2012 lähi- ja luomuruokayhdistyksen perustamisesta Keski-Suomeen, kertoo Jyväskylän ammattikorkeakoulussa Pro Ruokakulttuurin hankepäällikkönä toimiva Leena Pölkki.

Alun perin lähdettiin suunnittelemaan tahoja, joka pyrkii edistämään koko keskisuomalaista ruoantuotantoa – osallistujat halusivat lisäksi korostaa luomun roolia. Tavoitteena olisi selvittää kuluttajille lähi- ja luomuruoan eroja, mutta painottaa molemmissa kotimaista ja paikallista alkuperää. Maakuntaan syntyneen lähi- ja luomuruokasuuskunta Mukulaarin täyttäessä osataan näitä tehtäviä, ovat yhdistyksen perustamissuunnitelmat olleet toistaiseksi jäissä. Nyt tulemme mielellään mu-

kaan keskustelemaan luomuyhdistyksen perustamisesta.

Luomuliiton paikallisyhdistyksissä kuluttajia on joissakin aktiivisina jäseninä ja toisissa tehdään yhteistyötä sopivien toimijoiden kanssa.

Olisi tosi hyvä, jos saataisiin Keski-Suomeen luomuyhdistys kasaan. Niin saisi muiden tuottajien kanssa puhuttua esimerkiksi markkinoinnista, toteaa laukaalainen naudanlihantuottaja Anna Oksanen.

Ilman muuta haluan tulla mukaan, toteaa Veli-Pekka Kärki Saarijärveltä. •



Luomuyhdistykset tekevät yhteistyötä esimerkiksi maaseutu- ja kuluttajajärjestöjen kanssa.

# Vain yhdessä voimme vaikuttaa – tule mukaan!

## 7 syytä liittyä Luomuliittoon

1. Ajamme luomutuottajan etua. Jos luomutuotanto Suomessa on toimivaa, se hyödyttää ympäristöä, eläimiä ja maaseutua.
2. Toimimme yhdessä tuottajien ja kuluttajien kanssa paremman ruoantuotannon puolesta.
3. Jäsenyryksillämme on mahdollisuus hankkia suomalaisesta tuotannosta kertova Leppäkerttu-merkki. Leppäkerttu voi kertoa myös alueen, jossa tuote on tuotettu.
4. Ajamme elintarvikelainsäädännön uudistamista niin, että pienyrittäjyys on Suomessa mahdollista siinä missä muissakin EU-maissa.
5. Tiedotamme kuluttajille ja medialle, mitä luomu on ja miten se liittyy kestävän ruoantuotannon kokonaiskuvaan.
6. Edistämme luomutuotantoa neuvonnan ja tutkimuksen kehityshankkeilla.
7. Toimimme tehokkaasti – jäsenmaksusi ei mene hukkaan!

Luomutuottajien edunvalvonta on sitä tehokkaampaa, mitä enemmän tuottajia on mukana! Ovathan tuttusikin jäseniä?



**LUOMULEHTI**  
**Tunnus 5009144**  
**33003 VASTAUSLÄHETYS**



# Liity LUOMULIITTOON ja tilaa Luomulehti!



## Haluan liittyä jäseneksi Jäsenyyssyyspyy:

- ☐ Suorajäsen 60 €
- ☐ Kuluttajajäsen 25 €
- ☐ Kannatusjäsen 100 € (yritys tai henkilö)
- ☐ Yhdistysjäsen 140 €
- ☐ Olen kiinnostunut liittymään Luomuliittoon paikallisen luomuyhdistyksen kautta. (Lähetämme lisätietoa.)

## Haluan liittyä luomuyhdistyksen jäseneksi Luomuyhdistyksien jäsenet ovat myös Luomuliiton jäseniä. Jättämällä tämän kohdan tyhjäksi, haet suoraan Luomuliiton jäseneksi.

- ☐ ESZY ry (Etelä-Suomi)
- ☐ Kuhilas ry (Kymenlaakso)
- ☐ Saimaan luomu ry (Etelä-Karjala ja Etelä-Savo)
- ☐ Savo-Karjalan luomuyhdistys (Pohjois-Savo ja Pohjois-Karjala)
- ☐ Päijänteen luomu ry (Päijät-Häme)
- ☐ Lounais-Suomen Luonnonmukaisen viljelyn yhdistys ry
- ☐ Pirkanmaan Luonnonmukaisen viljelyn yhdistys ry
- ☐ Satakunnan luomutuottajat ry
- ☐ Ekoviljelijät ry (Etelä-Pohjanmaa)
- ☐ Keski-Pohjanmaan Luonnonmukaisen viljelyn yhdistys ry
- ☐ Pohjois-Pohjanmaan Luonnonmukaisen viljelyn yhdistys ry
- ☐ Svenska Österbottens Ekologiska förening
- ☐ Kainuun Luonnonmukaisen viljelyn yhdistys ry

- ☐ Hanki nyt Leppäkerttu-merkki, saat Luomulehden vuosikerran kaupan päälle! (Laita rasti, niin lähetämme lisätietoa. Leppäkerttu-merkki 150€/3 vuotta + jäsenyys+Luomulehti 0€)



☐ Pinssi 1 €



☐ T-paita 25 €

## Haluan tilata Luomulehden

- ☐ Kestotilaus 60,50 € (sis. ALV 10 %)
  - ☐ Yhden vuoden tilaus 66,50 € (sis. ALV 10 %)
  - ☐ Olen jäsen, kestotilaus 44 # (sis. ALV 10 %)
  - ☐ Opiskelijatilaus 30 # (sis. ALV 10 %)
  - ☐ Näyttenumero 1 kpl 0 €
  - ☐ Muu: \_\_\_\_\_
- Voit esimerkiksi pyytää tarjouksen monen kappaleen tilauksesta yritykseesi tai tapahtumassa jaettavasta Luomulehdestä.

Nimi: \_\_\_\_\_

Osoite: \_\_\_\_\_

Puhelinnumero: \_\_\_\_\_ Sähköposti: \_\_\_\_\_



LUOMULIITTO

Luomuliiton rekistereiden osoitetietoja voidaan käyttää liiton omiin tilaus- ja suoramarkkinointitarkoituksiin.

1/2013



## Luomu ja hyvinvointi -seminaari 26.3.

Klo 11–16.30  
Paikka: netWork Oasis, Joensuun  
Tiedepuisto, Länsikatu 15, Joensuu

Puhujina mm.  
Jaakko Nuutila ja Eeva Kuusela.  
Keskustellaan luomusta ja hyvinvoinnista  
niin ihmisten kuin eläintuotannon  
näkökulmasta!

Hinta: 20 €, sis. alv,  
seminaariohjelman, lounaskahvit – ja  
välipalan.

Ilmoittaudu viimeistään ke 20.3.  
– ilmoittautumislomake  
[www.luomuliitto.fi](http://www.luomuliitto.fi)

Lisätietoja:  
[tarja.musikka@gmail.com](mailto:tarja.musikka@gmail.com)  
puh. 040 7356 336

Seminaarin järjestävät Savo-Karjalan  
luomuyhdistys ja Ekotassu-hanke.



## Luomuliitto ry:n sääntömääräinen kevätkokous

Keskiviikkona 27.3. klo 13  
Sirkkala-kampus, luokka MUKA 214  
(Sirkkalantie 12 A, 80100 Joensuu)

Käsitellään sääntömääräiset asiat.  
[www.luomuliitto.fi/jarjesto/vuosikokoukset](http://www.luomuliitto.fi/jarjesto/vuosikokoukset)

Tervetuloa!  
Luomuliitto ja Savo-Karjalan luomuyhdistys ry

Ennen kokousta omakustanteinen lounas klo  
12 Sirkkalassa ravintola KuMussa.

Kokouspaikka sijaitse näköyhteyden päässä  
rautatieasemalta. Ilmoittautuneille tarkemmat  
tulo-ohjeet ja kokouspaperit.

Ilmoittautumista pyydetään järjestelyiden  
vuoksi viimeistään ke 20.3.  
– ilmoittautumislomake [www.luomuliitto.fi](http://www.luomuliitto.fi)  
– Lisätietoja: [elisa.niemi@luomuliitto.fi](mailto:elisa.niemi@luomuliitto.fi),  
0400 534003



LUOMULIITTO

LUOMULEHTI [www.luomulehti.fi](http://www.luomulehti.fi)

### Päätoimittaja

Jukka Lassila  
[jukka.lassila@luomuliitto.fi](mailto:jukka.lassila@luomuliitto.fi)  
050 529 0482

### Toimitussihteeri

Elisa Niemi  
[elisa.niemi@luomuliitto.fi](mailto:elisa.niemi@luomuliitto.fi)  
0400 534 003

### Toimitus

PL 145 00101 Helsinki

### Ilmoitusmyynti

Maritta Humala/Palmera ky  
040 709 9856  
[palmera@kotiposti.net](mailto:palmera@kotiposti.net)

### Tilaajapalvelu

arkisin klo 9–15  
0400 534 003  
[luomulehti@luomuliitto.fi](mailto:luomulehti@luomuliitto.fi)

### Ulkoasu

Jarkko Lavila 044 5210 814  
[jarkko.lavila@novaco.fi](mailto:jarkko.lavila@novaco.fi)

### Julkaisijat

Luomuliitto ry

### Paino

SP-Paino Oy

ISSN 1455 0660



Aikakauslehtien  
liiton jäsenlehti



LUOMULIITTO [www.luomuliitto.fi](http://www.luomuliitto.fi)

### Järjestö

### Puheenjohtaja

Jukka Lassila  
[jukka.lassila@luomuliitto.fi](mailto:jukka.lassila@luomuliitto.fi)  
puh: 050 529 0482

### Toiminnanjohtaja

Elisa Niemi  
[elisa.niemi@luomuliitto.fi](mailto:elisa.niemi@luomuliitto.fi)  
puh: 0400 534 003

### Luomuneuvonnan yhteyshenkilö

Mikko Rahtola  
[mikko.rahtola@luomuliitto.fi](mailto:mikko.rahtola@luomuliitto.fi)  
puh: 040 5734791





RAKKAUDESTA  
LUOMUUN

**Laajin valikoima. Paras saatavuus. Kilpailukyiset hinnat.**

Suomen johtavan toimittajan huolellisesti valitut tuoreet luomuhedelmät,  
-vihannekset, -juurekset ja -yrtit löydät ruokakaupoista Natura-merkillä varustettuna.  
Kun haluat kehittää suomalaista luomukulttuuria, valitse yhteistyökumppaniksi Satotukku.

**Me osaamme luomun.**



**S A T O T U K K U**